GUIDE

DE LA

BONNE CUISINIÈRE

PAR

Mme C. DURANDEAU

13e ÉDITION



PARIS

VERMOT ÉDITEUR

1/3



GUIDE

DE LA

BONNE CUISINIÈRE


Gil Baer

GUIDE

DE LA

BONNE CUISINIÈRE

PAR

Mme C. DURANDEAU

TREIZIÈME ÉDITION



PARIS

VERMOT, ÉDITEUR

20, RUE DU DRAGON, 20

[1898]

EXPLICATION

DES

TERMES DE CUISINE

Abaisse. — C'est une pâte aplanie avec le rouleau, destinée le plus souvent à former le dessous d'un pâté, d'une tourte, d'un vol-au-vent, etc.

Aiguillettes ou *filets.* — Morceaux longs et minces qu'on enlève sur l'estomac des volailles ou qu'on découpe dans certains morceaux de viande le long de l'épine dorsale.



Amalgamer. — Mélanger plusieurs substances.

Ambigu. — Repas où l'on sert à la fois la viande et le dessert.

Appareil. — Mélange de produits de différentes natures devant servir à une préparation culinaire, appareil à quenelles, appareil à biscuits, etc.

Aromates. — Substances végétales douées d'une saveur et d'une odeur très fortes, telles que thym, laurier, estragon, anis, safran, etc...

Aspic. — On donne ce nom à la gelée grasse pour la distinguer de celle qui est sucrée; on donne aussi le nom d'aspic à des entrées froides moulées dont les garnitures sont entremêlées avec la gelée.

Bain-marie. — Eau bouillante dans laquelle on met un vase contenant ce qu'on veut faire chauffer.

Bande. — Pâte coupée de forme plus longue que large, avec laquelle on entoure le dôme des tourtes. Mais on dit aussi une bande de lard ou de papier.

Barder (et bardes de lard). — C'est couper des tranches de lard minces et les attacher autour de la pièce qu'on veut faire rôtir. On met des bardes de lard au fond des vases dans lesquels on prépare certains mets.

Bassin. — Ustensile en cuivre rouge dans lequel on bat les blancs d'œufs, les crêmes, etc., en se servant pour cela d'un fouet en fer étamé.

Bassine. — La bassine à confitures est de première nécessité dans une cuisine, elle doit être en cuivre rouge non étamé, de préférence large et plate et munie de deux anses. Elle sert pour cuire les confitures, les sirops, etc.

Bassine à friture. — Cette bassine est en fer battu ou en fonte et de forme ronde ou ovale; l'intérieur contient une plaque ou un panier en fil de fer avec une poignée. Quand on veut y faire frire quelques objets on les place dans le panier que l'on plonge immédiatement dans la friture très chaude.

Blanchir. *Faire blanchir.* — C'est plonger les aliments à l'eau bouillante pour les laisser légèrement attendrir. — On fait *blanchir* les légumes, les fruits et les viandes; on les met ensuite en cuisson. — On fait

blanchir également les têtes et pieds de veau, afin de les rendre plus flexibles et plus faciles à parer.

Boulé. — Voir *Petit et grand boulé.*



Bouquet. — Petit paquet de persil, de ciboule qu'on met dans le bouillon, dans les sauces et dans les ragoûts. Le *bouquet garni* est le même auquel on ajoute gousses d'ail, laurier, clous de girofle, thym, etc. Il faut le retirer avant de servir.

Braiser. — Faire cuire doucement sur le fourneau dans une braisière (voir *Ustensiles*). Le couvercle étant à rebords on peut le garnir de braise ou de cendre chaude.

Braisière. — Casserole oblongue pourvue d'un couvercle qui l'emboîte et dont le bord est relevé de manière à contenir la braise ou les cendres rouges que l'on met sur le couvercle. La braisière se fait en fonte, en cuivre étamé ou en terre à feu.

Brider. — Entourer d'une ficelle la volaille, la pièce de gibier ou de viande que l'on veut faire cuire pour en conserver la forme.

Brochettes. — Petites lames plates et pointues, qui servent à retenir le rôti à la broche; on y enfile des petits poissons par la tête; les éperlans frits par exemple. Dans la cuisine ces brochettes sont en fer ou en bois ; pour la table elles sont en argent ou en ruoltz.



Buisson. — Mets que l'on dresse en forme de pyramide; on dit un buisson d'écrevisses et non un plat d'écrevisses.

Caramel ou *sucre brûlé.* — Faire fondre le sucre dans un peu d'eau et le faire cuire jusqu'à ce qu'il brunisse; plus on le laisse brûler, plus il brunit et plus il de-

vient amer : saisir le moment où il est assez brun, sans le laisser noircir, y jeter tout de suite, en le retirant du feu, un peu d'eau chaude, le faire fondre de nouveau ainsi et l'amener à la consistance d'un sirop épais. On s'en sert pour colorer les viandes et les sauces, le dessus des fricandeaux, les compotes, certains entremets, même le bouillon, à défaut d'oignons brûlés ou de *colorine;* dans les premiers cas on se sert de la barbe d'une plume.

Cassé (au). — Le sirop de sucre est cuit au *cassé* quand il forme des filaments qui se consolident lorsqu'on les jette dans de l'eau froide.

Cerner. — Cerner la pâte, c'est faire une incision sur une abaisse en pâte crue, pour bouchées ou pour vol-au-vent. — On cerne aussi les petites timbales qu'on veut faire frire, les tranches de pain qui doivent être vidées après avoir été frites.

Chapelure. — Râpez de la croûte brune d'un pain bien cuit sur une râpe de fer-blanc, ou bien faites sécher au four des croûtes, écrasez et passez-les dans un tamis.

Chausse. — Pièce de feutre en forme de pain de sucre qui sert à clarifier les liquides

Chinois. — Petite passoire avec des trous très fins ayant la forme d'un entonnoir; sert à passer les bouillons et consommés.

Ciseler. — C'est faire des incisions en biais sur le poisson que l'en fait frire ou griller afin qu'il cuise mieux et ne se déchire pas.

Clarification. — Opération ayant pour but d'épurer les liquides et de les rendre transparents.

On clarifie les bouillons, les gelées l'aspics et les gelées douces ayant la gélatine pour base. Pour les premiers on emploie de la viande crue, hachée, délayée avec des œufs et de l'eau. Pour les secondes on emploie simplement du blanc d'œuf et de l'acide ci-

trique ou suc de citrons. Quant aux sirops, pour les obtenir limpides, il suffit de les faire bouillir sur le côté du feu avec les chairs d'un citron sans peau ni pépin.

Clarifier. — Opération qui a pour but de rendre limpides les gelées, les jus, les consommés et le beurre. Les gelées se clarifient à l'œuf; les jus et les consommés à la viande; le beurre en le mettant à feu doux ; on le passe à la serviette pour s'en servir dans les opérations où l'on emploie le beurre clarifié.

Comblete ou *comblette.* — Espèce de fente ou de petite fosse qui se trouve sous le milieu du pied du chevreuil, du lièvre, etc., entre les deux parties postérieures des talons.

Concasser. — Piler grossièrement.



Condiments. — Assaisonnements de haut goût tels que poivre, muscade, gingembre, etc.

Coulis. — Jus, suc exprimé de toutes sortes de viandes, de poissons et de légumes.

Couronne. — On dit souvent : *dresser en couronne :* on dresse en couronne les côtelettes, les filets de volailles ou de gibier; c'est-à-dire qu'on les dresse à cheval tout autour du fond d'un plat, en les inclinant et en formant un cercle régulier.

Cuillères de cuisine. — A la cuisine il faut toujours se servir de cuillères de bois et jamais de cuillères en métal, le métal a l'inconvénient de refroidir les mets qu'on travaille et celui d'être attaqué par certains acides et de produire quelquefois du noir.

Cuisson. — Se dit souvent du liquide et des ingrédients dans lesquels on fait cuire une viande.

Culinaire. — Se dit de tout ce qui a rapport à la

cuisine; art culinaire; on dit d'un cuisinier : c'est un *artiste culinaire.*

Débrider. — Retirer d'une pièce bridée la ficelle ou les brochettes.



Décanter. — Décanter, transvaser doucement un liquide qui a déposé.

Décoction. — Faire bouillir dans un liquide des substances médicamenteuses dont on veut extraire les principes solubles. Quand on ne fait que verser l'eau bouillante sur ce dont on veut avoir la substance, c'est une *infusion.*

Décorer. — C'est embellir une pièce de cuisine ou une pièce de pâtisserie.

Dégorger. On fait dégorger la viande, les poissons et les légumes, en les mettant dans l'eau fraîche pendant une heure, soit pour les obtenir blancs, soit pour en retirer l'âcreté.

Dégraisser. — Oter la graisse d'un bouillon, d'un morceau de viande.

Délayer. — Détremper un corps dur avec un liquide; mélanger à de la farine du vin, du jus ou du bouillon pour lier une sauce, un potage, une matelote, etc., etc.

Dés. — Couper des viandes, des légumes ou des fruits en forme carrée.

Dessécher. — C'est remuer pâtes ou légumes avec la cuillère de bois pendant qu'ils sont sur le feu pour faciliter l'évaporation afin qu'ils n'attachent pas à la casserole.

Désosser. — Oter les os de la volaille, du gibier, ou les arêtes des poissons.

Desserte. — Les restes d'un repas.



Détremper. — C'est mélanger à la farine, du beurre, des œufs ou un liquide quelconque. On détrempe de la brioche ou du baba, c'est-à-dire, qu'on prépare la pâte à brioche ou à baba.

Dorer. — C'est badigeonner légèrement une pâtisserie ou un mets solide avec une barbe de plume trempée dans des œufs battus.

Dormant ou *surtout de table.* — Objets de décoration qui restent sur la table jusqu'à la fin du repas.

Dorure. — Pour dorer les pâtes crues on se sert d'œufs bien battus; en pâtisserie on emploie parfois des jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau froide.

Dresser. — C'est bien disposer les pièces et les morceaux sur le plat que l'on va servir sur la table; le plat le plus vulgaire et le plus simple ne doit jamais être servi sans être dressé.

Ebarber. — Enlever les parties excédentes d'un morceau de viande ou d'un poisson.

Ebullition. — État d'un liquide qui bout; on dit souvent chauffer jusqu'à ébullition.

Echauder. — Tremper dans l'eau bouillante un animal dont on veut enlever la plume ou le poil

Emincer. — Couper par tranches minces.



Emonder. — Nettoyer; quand on jette les amandes dans l'eau bouillante pour attendrir leur peau afin de l'enlever facilement, on les émonde.

Entrées. — Ce sont des mets presque toujours chauds, qui sont servis sur la table en même temps que le potage ou immédiatement après. Le nombre

des entrées est proportionné à celui des convives : 2 entrées, outre le relevé, sont suffisantes pour une table de 6 à 8 couverts; il en faudrait 4 pour une table de 10 à 12 couverts.

Entremets. — Ce sont les différents mets qui sont servis sur la table en même temps que le rôti et qui se composent habituellement de légumes, de pâtisseries légères, de crêmes, de gelées. Le nombre des entremets est en général le même que celui des entrées; toutefois pour un menu de 6 à 8 couverts, dans lequel ne figurent que 2 entrées, on admet 4 entremets.

Escalopes. — Petites tranches minces, rondes ou ovales, de viande ou de chair de poisson.

Etamine. — Etoffe de laine ou de soie qui sert à passer les sauces ou les purées.

Etouffer. — Cuire les viandes dans un vase bien fermé pour empêcher l'évaporation.

Etuver. — Cuire les viandes en mouillant légèrement avec feu dessus, feu dessous, ou à four très doux.

Expression. Exprimer. — Presser un fruit pour en faire sortir le jus.

Extrait de viande. — C'est un auxilliaire réconfortant qui est d'une grande utilité pour la préparation des bouillons, des jus, des sauces, etc...

Le Liebig est le meilleur extrait de viande.

Farcir. — Mettre de la farce dans le corps d'une volaille ou d'un gibier.

Filet. — C'est le morceau de choix du bœuf, et en général la partie d'une volaille ou d'une pièce de gibier la plus délicate. Dans le bœuf, il est placé dans l'intérieur de l'aloyau, le long de l'échine (voir tableau page 51) et se prolonge dans toute sa longueur en diminuant d'épaisseur à partir de la culotte jusqu'au train de côtes.

Le **contre-filet** ou *faux-filet* est le morceau correspondant au filet, mais placé à l'extérieur le long de l'échine. Il est presque aussi délicat que le vrai filet; mais il ne saurait le suppléer comme rôti dans un dîner de cérémonie. On en fait surtout des biftecks.

Outre le filet de bœuf, il y a le filet de porc, de chevreuil, etc. On désigne encore sous ce nom les muscles des ailes et de l'estomac dans les volailles, et même les portions de chair sans arêtes qu'on enlève sur quelques poissons, tels que les merlans, les soles, etc.

Flamber. — Brûler le duvet d'une volaille en la passant à la flamme après l'avoir plumée.

Foncer. — Garnir le fond d'une casserole de tranches de veau ou de jambon, de bardes de lard ou de rouelles d'oignons.

Fond. — Bouillon dans lequel on a fait cuire certaines viandes, comme des fricandeaux par exemple, et qui sert à l'amélioration de beaucoup de sauces.

Fontaine. — *Faire la fontaine*, c'est mettre de la farine sur une table en faisant un creux dans le milieu du tas pour conserver l'eau avec laquelle on doit délayer la farine.



Fouet. — C'est l'instrument qui sert à fouetter les crèmes, les œufs à la neige, etc., etc. Il est d'habitude en fil de fer étamé.

Four de campagne. — Ustensile de cuisine en tôle, en forme de cloche et à poignée. Il doit avoir un rebord assez élevé pour retenir la braise que l'on doit y placer, il sert à couvrir les plats qui doivent être cuits dessus et dessous et surtout les mets que la cuisson fait monter, c'est-à-dire fait augmenter de volume.

Fraiser. — C'est faire passer tour à tour et petit

à petit la pâte sous la paume des deux mains, en la poussant devant soi, afin de la rendre plus lisse et plus compacte. La pâte brisée, la pâte à dresser et la pâte à foncer doivent être *fraisées* deux fois en été, trois fois en hiver.

Frémir. — Frissonner. Le frémissement est la petite agitation qui se produit à la surface d'un liquide au moment où il va bouillir.

Garniture. — Ornements dont on pare les viandes de boucherie, les volailles ou le gibier avant de les mettre sur table; on garnit, soit avec des gelées, des légumes en bouquet, des truffes, des croûtons de pain frit, etc.

Gelée. — Jus de viande ou de fruits qui se fige en refroidissant.



Glace de sucre. — Sucre très fin tamisé au tamis de soie; on s'en sert pour saupoudrer les gâteaux.

Glacer. — Passer au pinceau, avec le jus de viande consistant appelé *glace* les viandes piquées, rôties, les sautés, les croûtons, etc. En pâtisserie on saupoudre les pièces de sucre et on les remet au four pour que la glace se forme.

Grand boulé. — Le sirop de sucre est cuit au *grand boulé* lorsque, en trempant une écumoire dedans et en soufflant fortement à travers les trous, on fait naître des globules qui se détachent et s'envolent comme des bulles de savon.

Grumeaux. — Petites boules qui se forment en délayant une sauce; pour les éviter il suffit de se servir d'un fouet en fer étamé.

Gratiner. — Faire cuire avec feu dessous et dessus de manière à recouvrir les mets d'une croûte de belle couleur.

Habiller. — Brider ou trousser une volaille avant de la faire cuire, c'est la plumer, la flamber, la vider et la ficeler; habiller un lièvre, c'est l'écorcher et le vider.

Hatelet. — Voir *Brochettes.*

Hors-d'œuvre. — On les place sur la table en même temps que le couvert et dans les coquilles ou raviers. Ce sont des accessoires appelés dans un dîner moins peut-être à aiguiser l'appétit qu'à flatter l'œil par la symétrie qu'ils établissent sur la table. — Ceux qu'on sert le plus habituellement sont le beurre, les radis, les cornichons, les anchois, les sardines, les crevettes, les huîtres et le thon mariné, les olives, les concombres et les betteraves en salade, les artichauts en poivrade, la langue à l'écarlate, le saucisson ordinaire, celui de Lyon, de Bologne, etc., etc.

Infuser. — C'est verser un liquide bouillant sur une substance afin qu'il en reçoive le suc.

Larder. — On glisse à l'intérieur des pièces de viandes, à l'aide de petites incisions, des filets de jambon, de truffes et même de lard.

Lardoire. — Instrument qui sert à larder.

Léchefrite. — Ustensile de forme oblongue que l'on place sous la broche pour recevoir les jus, les sucs des rôtis. Autant que possible éviter le fer battu quand les rôtis ont été marinés; les jus au contact du fer deviennent noirs.

Liaison. — Jus lié au moyen de jaunes d'œufs, de farine, de beurre ou de sang.

Liebig (Extrait de viande de). — Très utile pour bouillon, jus, sauces.

Limoner. — Enlever le limon au poisson. Pour cela on le trempe dans l'eau près de bouillir, et on le ratisse avec un couteau, en allant de la tête à la queue sans entamer la peau.

Lit. — Ranger par lits, c'est-à-dire disposer sur un plat une substance coupée en tranches minces, la couvrir par une autre substance, et recommencer ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli.



Macérer. — Faire infuser à froid, dans un liquide, quelques substances pour en extraire les principes.

Manier. — Amollir du beurre ou de la graisse en les pressant en tous sens dans un linge.

On donne aussi le nom de *beurre manié* à une pâte molle formée avec du beurre et de la farine. Le beurre manié sert à lier certains légumes, les jus courts et parfois même les sauces.

Marinade. — Assaisonnement dans lequel on laisse tremper pendant un temps plus ou moins long les viandes ou les poissons avant de les faire cuire : il est ordinairement composé soit d'huile d'olives, soit de vinaigre seul ou mélangé avec de l'eau, d'oignons coupés en tranches, de citron, de romarin, de thym, de laurier, de clous de girofle, de poivre, de sel et d'autres épices. Il faut faire mariner la viande dans de la faïence ou du grès, jamais dans la terre vernisée.

Marinade. — Pour arroser les rôtis. Hachez du lard gras avec une pointe d'ail, pincée de persil ; ajoutez du sel, du poivre, une cuillerée de vinaigre, une cuillerée de Liebig bien délayé, 4 cuillerées d'huile d'olives, battez le tout.

Marquer. — Préparer et ranger dans une casserole les viandes qu'on veut faire cuire.

Masquer. — C'est verser une sauce sur un plat qui est dressé.

Menu. — C'est la liste des mets qui doivent composer un repas.

Mettre à l'étuve. — Mettre à four doux de la pâte ou un gâteau pour les faire lever ou sécher.

Mijoter. — Cuire lentement, doucement, et à petit feu.

Mirepoix. — C'est une préparation qui sert principalement à cuire le poisson d'eau douce et qui est composée de tranches de légumes tels que carottes et oignons qu'on passe au beurre et qu'on mouille de vin blanc, en ajoutant un peu d'ail, du thym, du laurier, de la girofle.

Miroton. — Façon de couper en tranches très minces certaines viandes ou poissons déjà cuits.

Mitonner. — Faire tremper et bouillir pendant longtemps.

Monder. — Nettoyer ; monder des amandes, par exemple, c'est en ôter la peau.

Mortier. — Vase en marbre plus large dans le haut que dans le bas dans lequel on pile les amandes, le sucre, les viandes, etc., au moyen d'un pilon en bois dur.



Mortifier. — Attendrir la viande en la battant fortement ou en la gardant au frais pendant quelques jours avant de la faire cuire.

Mouiller. — Mettre dans la casserole le liquide nécessaire pour la cuisson. Le *mouillement* est le liquide qui sert à opérer la cuisson.



Nappe. — Le sirop de sucre est cuit à la *nappe* lorsqu'il s'écoule de l'écumoire par nappes qui tombent lentement

Napper. — Couvrir un plat ou un flan d'une couche de jus, de gelée, de confitures, etc., etc.

Neige. — Œufs battus jusqu'à ce qu'ils présentent des flocons de neige.

Nouet. — Linge noué dans lequel on a mis une substance pour la faire infuser ou bouillir.

Paner. — Entourer de mie de pain les viandes qui le plus souvent sont destinées à cuire sur le gril. — On trempe les objets dans des œufs battus, dans du beurre dissous ou de l'huile pour les rouler ensuite dans la poudre.

Panure. — Rompez de la mie de pain bien blanc et rassis avec les mains; mettez-la dans un torchon neuf avec un peu de farine, écrasez-la et passez-la dans une passoire assez fine.

Parer. — Parer les viandes, c'est en ôter les peaux, les graisses et les nerfs.

Passer. — Faire revenir sur le feu des viandes, poissons, légumes, etc., dans la casserole avec beurre, huile ou lard fortement chauffé. — On retire le beurre pour le remplacer par d'autre si on doit faire un roux. — On *passe* à l'étamine, au tamis, ou à la passoire, les coulis, purées, les jus, les sucs de fruits, les crèmes, etc.

Passoire. — Ustensile percé de trous dans lequel on passe le bouillon et où l'on écrase des légumes pour en extraire la purée, etc.



Paupiettes. — Tranches de viande minces et un peu larges, destinées à être roulées avant la cuisson. — Les filets de poissons peuvent être soumis à la même préparation.

Pèse-sirops. — Tube en verre gradué qui sert à reconnaître les différents degrés de cuisson du sucre. Il est indispensable pour les travaux d'office.

Petit boulé. — Le sirop de sucre est cuit au *petit*

soulé, lorsque, en trempant une écumoire dedans et en soufflant fortement à travers les trous, on fait naître de petits globules derrière ces trous.

Petits-fours. — On désigne ainsi de très petites pâtisseries dont le sucre fait essentiellement partie, et qui n'exigent pour leur cuisson qu'un four modérément chauffé. Ces pâtisseries, très variées, sont généralement servies au dessert ou bien, le soir, avec le thé.

Pince à pâte. — Petit instrument en cuivre étamé avec deux branches dentelées. Il est d'un grand usage pour la pâtisserie, il sert pour pincer le rebord des pâtes, le tour des flans, etc.

Piquer. — On pique extérieurement les viandes avec des lardons pour leur donner belle apparence (Voir *Larder*).



Plafond. — Plaque de métal dont le rebord est formé d'un gros fil de fer; le plafond sert pour poser les pâtisseries et pour faire cuire au four.

Poche à décors. — Cornet d'étoffe très légère en forme d'entonnoir dans lequel en met à l'extrémité une douille en fer-blanc. On emplit la poche de l'appareil préparé que l'on doit dresser et on plie la poche du haut pour faire sortir sur une plaque ou un papier ce que l'on veut dresser, tels que biscuits, langues, etc., etc.

Pocher. — On poche des œufs en les cassant dans l'eau ou le bouillon. — On poche des boulettes de godiveau et des quenelles dans l'eau bouillante pour les faire cuire.

Pointe. — Se dit pour exprimer une très petite quantité d'un assaisonnement quelconque; une pointe d'ail, une pointe de Liebig, une pointe de muscade, etc.

Puits. — Trou que l'on fait dans de la mie de pain, dans une pâte, et dans lequel on verse une garniture, un ragoût, etc.

Quenelles. — Viandes hachées et pilées et mises en boulettes. — Quenelles de veau, de gibier, de poissons, de pommes de terre. Quenelles frites.

Rafraîchir. — Mettre dans l'eau froide les légumes et les viandes après les avoir fait blanchir : on rafraîchit les légumes pour les empêcher de prendre une teinte jaunâtre, et les viandes pour les nettoyer et enlever les restes d'écume.

Réduction. — Évaporation prompte et à feu vif, afin de donner au liquide réduit une belle couleur, un goût corsé, ou de la consistance.

Refaire. — Se dit de la volaille ou gibier qu'on met dans une casserole sur le feu, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

Relevés. — Ils forment avec les rôtis les pièces principales des dîners. Parmi les principaux relevés on peut mentionner les suivants :

Jambon glacé chaud aux épinards, à la purée de pommes de terre, de pois verts ;

Poularde, aux huîtres, à l'allemande, à la milanaise, à la flamande, à l'estragon, aux morilles, aux concombres, au jus ;

Dinde truffée au jus ;

Dindonneau poêlé à la nivernaise, à la flamande, aux marrons glacés, à la sauce italienne ;

Quartier de chevreuil avec sauce poivrade ;

Pièce d'aloyau braisée aux racines ;

Pièce de bœuf garnie à la française ;

Rosbif, avec garniture de pommes de terre ;

Filet de bœuf à la financière ;

Gigot de mouton à l'eau garni de racines, dit à la nivernaise ;

Gigot de mouton braisé à la purée de navets, aux navets glacés, à la purée de pommes de terre, à la chicorée, aux épinards, au jus;

Culotte d'agneau rôtie avec diverses garnitures;

Côtes de porc frais rôties, avec sauces;

Pâtés chauds à l'allemande;

Pâtés chauds d'anguilles;

Timbale à la toulousaine;

Turbot sauce aux câpres ou aux huîtres;

Saumon au bleu, ou avec sauce genevoise;

Truite à la Chambord;

Alose grillée à la purée d'oseille;

Bar au bleu avec sauce au beurre, ou aux anchois;

Esturgeon, avec court-bouillon.

Reliefs. — Ce qui reste des mets qu'on a servis; ce qu'on relève de table.

Revenir. — Faire revenir une volaille ou une pièce de viande, c'est la passer dans du beurre, du saindoux ou de l'huile très chauds. — On disait autrefois *faire rougir*.

Rissoler. — Faire rissoler, c'est exposer des viandes à un feu vif pour qu'elles prennent couleur et deviennent légèrement croquantes.



Roussir. — Faire revenir dans une casserole une quantité de farine avec un morceau de beurre en lui laissant prendre une couleur brune.

Salpicon. — Les salpicons sont de différentes natures, gras ou maigres, composés soit avec des ris de veau, soit avec de la volaille ou du gibier, soit avec du poisson, des truffes, de la langue, etc. Les *salpicons* sont la base de la garniture des bouchées, des petites

timbales; ils sont l'élément principal des croquettes et des rissoles.

Sangler. — C'est garnir une sorbetière de glace et de sel, placer la sorbetière dans le seau et remplir le vide de sel et de glace en mettant cinq fois autant de glace que de sel.

Sasser. — Remuer vivement avec une cuiller dans la casserole.

Saupoudrer. — Mettre en assez grande quantité du sel fin ou du sucre en poudre sur les viandes, poissons, gâteaux, etc.



Sauter. — C'est faire cuire vivement sur un grand feu et agiter de temps en temps la casserole ou la poêle. Quand l'assaisonnement y est, on ne fait plus que remuer avec la fourchette.

Spatule. — Ustensile de bois dur, de préférence en buis, long et mince, servant à remuer les compositions qui sont sur le feu, la spatule sert aussi pour travailler les pâtes à biscuits.

Tomber à glace. — Réduire un liquide avec lequel on a mouillé les viandes, jusqu'au point où il a pris une belle couleur en même temps que la consistance d'un sirop.

Torréfier. — Brûler, exposer à l'action du feu; on torréfie le café, le cacao, etc.

Tourner. — Donner avec le couteau la forme de poire, de boule ou de bouchon aux légumes et fruits; tourner des olives, c'est en ôter le noyau; tourner des citrons, c'est en ôter l'écorce.

Travailler.—Travailler l'appareil, travailler la pâte, travailler les sauces. — On travaille un appareil ou une pâte, soit pour mêler les différentes substances qui les composent, soit pour leur faire prendre du

corps, soit enfin pour les rendre légères. — On travaille les sauces en les faisant réduire à grands bouillons sans cesser de les tourner afin d'en diminuer la quantité et les rendre tout à la fois onctueuses et lisses.

Trousser. — Assujettir les membres d'une volaille ou d'un gibier avec une aiguille à brider et de la ficelle : on bride ou l'on trousse aussi la tête des poissons.

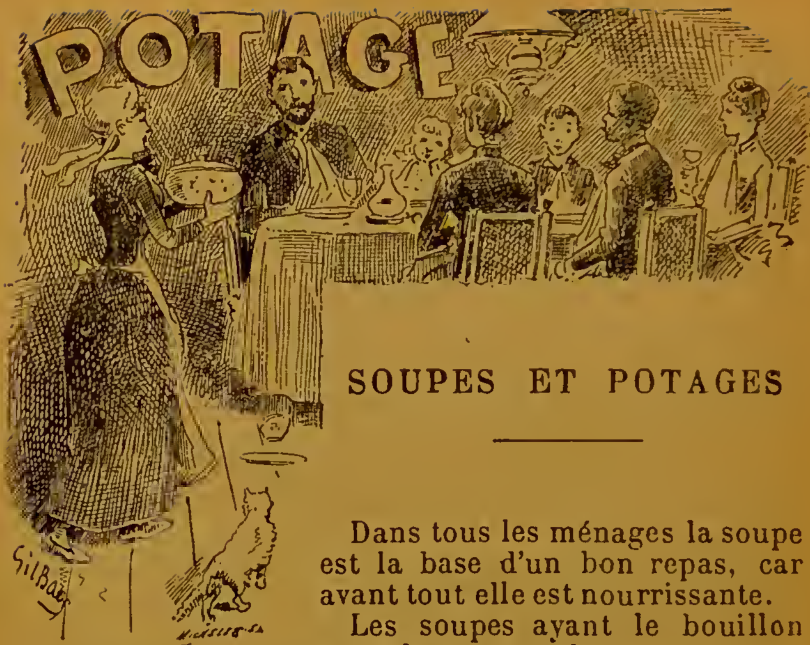
Truffer. — Garnir l'intérieur d'une volaille ou d'un gibier avec des truffes pelées assaisonnées. On truffe surtout les chapons, les dindes, les faisans.



Vanner. — Remuer une sauce finie et passée jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie afin qu'elle ne gerce pas en dessus et qu'elle reste lisse.

Zeste. — C'est la pellicule (peau très mince) extérieure de l'écorce de certains fruits. En cuisine on n'emploie que le zeste des oranges, des citrons, des mandarines. Comme fruits confits, les zestes d'oranges et de citrons sont un dessert très fin.





SOUPES ET POTAGES

Dans tous les ménages la soupe est la base d'un bon repas, car avant tout elle est nourrissante.

Les soupes ayant le bouillon pour base sont plus restaurantes que celles préparées à l'eau et au lait.

Le bouillon fait avec des viandes de boucherie est une très bonne nourriture, la généralité des estomacs le digère facilement, les ménagères agiront sagement en étant prodigues de *bons bouillons* et les santés confiées à leur vigilance n'auront qu'à s'en féliciter; elles devront donc faire tous leurs efforts pour avoir de bon bouillon.

Le Pot-au feu. — Il se fait ordinairement avec du bœuf. Nous avons indiqué à l'article *Divisions du bœuf* les morceaux qui convenaient le mieux pour faire un bon pot-au-feu; bien qu'il n'y ait pas de maison où on ne le prépare souvent, il y en a beaucoup où, faute de précautions, il n'est pas aussi bon qu'il pourrait l'être, la recette en est pourtant fort simple.

Pour obtenir un potage parfait, il faut 5 à 7 heures de cuisson *lente*. On mettra la viande, après l'avoir dressée, attachée et battue, si on craint qu'elle soit dure, dans un pot de terre ou de fer qu'on remplira d'eau froide; l'eau de puits fait généralement de mau-

vaise soupe; celle de fontaine et surtout celle de rivière sont préférables.

On salera immédiatement et on mettra sans le couvrir tout à fait le pot devant un feu doux pour faire écumer. Si le feu était ardent, la viande serait saisie, elle se resserrerait, et les sucs qu'elle contient, au lieu de se répandre dans le bouillon, resteraient dans l'intérieur de la viande, qui, à la vérité, serait meilleure à manger; mais on tient autant au bouillon qu'à la viande. Le pot doit être entièrement écumé avant de bouillir, sans quoi le bouillon serait trouble; — on met les légumes avec la viande et le sel.



Au moment de tremper la soupe, on anime le feu afin d'obtenir de gros bouillons dans lesquels on pose le bord de la cuiller à pot, pour éviter de prendre la graisse qui surnage; on verse sur un tamis fin posé sur la soupière; si on aime la graisse on en ajoute à volonté. Pour que le pain trempe mieux, on peut le faire griller; mais, dans tous les cas, il faut mettre du bouillon sur le pain un instant avant de servir la soupe, afin qu'il s'imprègne, puis on achève de remplir la soupière; de cette manière, la cuisinière est toujours prête à donner la soupe à l'instant même où on la demande et le pain est parfaitement trempé. On garnit le dessus de la soupière des légumes qui ont cuit dans le pot, ou on les sert à part, proprement, sur une assiette.

Les carottes qui ne sont pas mangées avec la soupe sont fort bonnes en salade; on les écrase avec une fourchette, ce qui forme de petites lanières, et on les assaisonne comme une autre salade; ainsi préparées, elles peuvent servir de garniture au bœuf.

La proportion de viande à mettre pour obtenir un bon bouillon est de 500 grammes par litre d'eau.

Si on veut améliorer beaucoup son bouillon, on met dans le pot une poule ou un abatti de dinde et on

diminue d'autant la quantité de bœuf. Un morceau de mouton ajouté au bœuf donne un goût relevé au potage, et il est très·bon à manger sur le gril avec une sauce piquante. Une vieille perdrix en relève mieux le goût; elle le rend délicieux. Enfin, je conseille de faire ajouter à la pesée du bœuf un petit morceau de jarret de veau; on peut le prendre de préférence pour *réjouissance*, il donne un excellent goût à la soupe et la rend très convenable aux estomacs délicats. Un pied de veau est également fort bon; il se mange à la vinaigrette ou avec une sauce piquante; c'est fort délicat.

On peut mettre dans le pot-au-feu toutes les rognures de viande, qui en les parant auraient été enlevées à d'autres pièces, ainsi que les réjouissances; on peut également y mettre une petite pomme de chou; mais alors le bouillon n'est pas propre à toutes les choses auxquelles on l'emploie ordinairement, parce que le goût de chou ne s'allie pas avec tout; de plus ce bouillon ne se garde pas aussi bien. Quelques personnes sont dans l'usage de mettre dans le pot, 2 heures avant le dîner un petit sachet de toile claire qu'elles remplissent au quart de riz qui se trouve cuit; au moment de servir la soupe,. on tire le sac, on le délie, on verse le riz dans la soupière et on le délaye avec du bouillon. Ce procédé est assez bon; mais le riz change un peu le goût de la viande et le bouillon n'est plus aussi clair; il prend le goût de riz et se garde moins bien ainsi; mais le potage est fort bon.

Il faut goûter le bouillon une couple d'heures avant le moment de dîner, pour s'assurer s'il est assez salé; si on ne le trouvvait pas assez haut en goût, on le ferait bouillir un peu plus fort et découvert. Si au contraire le bouillon était plus fort qu'on ne le désire, on remplirait le pot avec de l'eau bouillante. Comme il au·rait encore 2 heures à bouillir, le mélange aurait l temps de s'opérer parfaitement.

Quand on a trempé la soupe, s'il reste du bouillon on le tire au clair, en le passant, et on ne le couvr pas avant qu'il soit entièrement froid, cela le disposerait à aigrir. Lorsqu'il fait chaud, il faut le faire bouillir le lendemain soir. En hiver il se conserve bien 2 ou

3 jours. Si on veut le garder plus longtemps, on le fait bouillir. La graisse qui se fige à la surface du bouillon est la plus propre aux fritures; elle doit être recueillie avec soin, bien égouttée, fondue et cuite jusqu'à ce qu'elle ne fume plus, puis ajoutée au pot de friture.

On peut aussi faire de l'excellent bouillon avec une très petite proportion de viande, quelques os de bœuf ou de veau, et en y ajoutant, au moment de servir, une cuillerée à café d'extrait Liebig bien délayé pour 5 et 6 potages; le bouillon est plus moelleux et plus succulent, cet extrait est une véritable ressource pendant les chaleurs où la viande est moins bonne et où le bouillon ordinaire se conserve si difficilement.

Bouillon instantané. — Il suffit d'un quart de cuiller à café d'extrait de viande Liebig, dissous dans de l'eau chaude avec la quantité nécessaire de sel de cuisine (ordinairement on sale trop peu) pour préparer instantanément une tasse de bon bouillon bien clair et dépourvu de graisse et de gélatine.

L'addition d'un peu de graisse de rôti ou autre, d'une pomme de terre ou d'un peu de pain et de quelques herbes potagères si l'on en a à sa disposition donnent à ce bouillon le goût que nous sommes habitués à rencontrer dans le pot-au-feu.

La couleur du bouillon devra être jaune foncé et non brune. Lorsqu'on prend trop d'extrait le goût en devient trop fort et beaucoup moins agréable pour beaucoup de personnes.

On obtient aussi un potage excellent entièrement semblable à celui qui se prépare avec la meilleure viande de bœuf, en faisant bouillir des légumes avec quelques débris d'os ou un peu de moelle de bœuf pendant environ une heure et en y ajoutant ensuite la quantité d'extrait et de sel nécessaires. L'extrait est très utile pour améliorer et assaisonner les légumes; il remplace à cet effet complètement le bouillon.

Consommé ordinaire. — Le consommé se compose de bouillon préparé de la même façon que le

pot-au-feu, mais en y ajoutant une moins grande quantité d'eau et en le laissant doucement réduire. Arrivé à point on le sert chaud et sans pain. En refroidissant il doit former une belle gelée qu'on obtient



Ah : coquin, si je t'attrappe.

d'autant plus facilement qu'on a mélangé avant refroidissement complet une certaine quantité de Liebig gros comme un pois par litre), délicieux pour corser les sauces dans certains cas.

Potage à la faubonne. — Passez au beurre de l'oseille, des laitues, de la chicorée, du céleri coupés. Mouillez de bouillon et après cuisson de ces légumes ajoutez une purée de pois, de lentilles, ou de pommes de terre.

Ce potage doit être servi sans pain, car il a une certaine consistance.

Potage Parmentier. — Faites cuire dans de l'eau salée des pommes de terre jusqu'à ce qu'elles s'écrasent facilement. Passez-les à la fine passoire. Mettez cette purée dans une casserole avec un bon morceau de beurre, tournez pour qu'il fonde et mouillez avec du lait pour rendre le potage plus liquide. Laissez bouillir doucement et versez sur des croûtons de pain frits au beurre.

Croûte au pot. — Il ne faut pas confondre la croûte au pot avec le pot-au-feu.

Pour préparer la croûte au pot, prenez des tranches de pain grillé; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon et laissez-les gratiner, détachez-les avec un peu de bouillon, mettez-les dans la soupière avec les légumes du pot-au-feu coupés en morceaux réguliers et versez dessus la quantité de liquide nécessaire au potage à servir.

Potage Chantilly. — Mettez à l'eau froide des lentilles que vous ferez cuire avec un peu de sel, un oignon et un bouquet de persil, égouttez-les et passez. Mettez la purée dans une casserole, rendez-la liquide avec du bouillon; ajoutez un morceau de beurre. Au premier bouillon versez dans la soupière sur des croûtons.

Consommé Marie-Louise. — Pour 1 kilogramme de bœuf, prenez une demi-poule à moitié rôtie, deux ou trois carottes, oignons, poireaux, clous de girofle, bouquet garni et mettez le tout dans deux litres d'eau. Laissez cuire très doucement cinq à six heures. Dégraissez, servez sans pain. Si le consommé doit être rendu plus succulent encore, ajoutez à la cuisson une vieille perdrix, une tranche de jambon et au moment de le servir une petite pointe d'extrait Liebig.

Potage de purée de lentilles, haricots, pois, fèves. — Mettez dans une casserole d'eau froide des pois, haricots, lentilles ou fèves, sel, oignons, poireaux, céleri. Lorsque ces légumes sont cuits, écrasez et passez-les.

Remettez au feu cette purée en délayant avec l'eau de la cuisson, laissez bouillir; ajoutez un bon morceau de beurre frais et versez dans la soupière sur des tranches de pain ou des croûtons frits au beurre.

Potage Condé. — Prenez des haricots rouges frais, que vous mettrez cuire à l'eau bouillante et légèrement salée. Passez-les et réduisez-les en purée

que vous mettrez dans une casserole avec du beurre. Mouillez de bon bouillon et, au moment de l'ébullition, versez dans la soupière sur des croûtons de pain frits.

Potage gras avec très peu de bœuf. — Si vous voulez avoir une certaine quantité de bouillon et peu de bœuf, rien de plus simple.

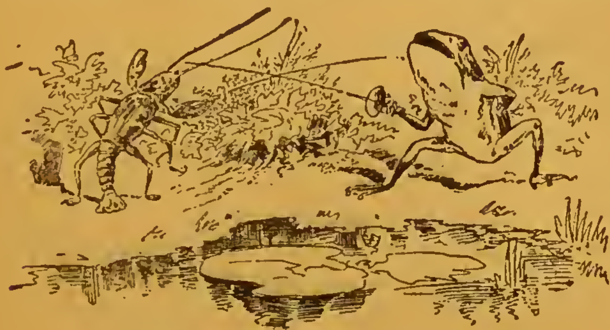
Achetez une livre de bœuf de bonne qualité selon votre goût, puis une livre d'os à bouillon que vous mettez dans votre pot-au-feu avec sel et un peu de graisse de bœuf, vous faites écumer et laissez bouillir une heure.

Ensuite vous mettez votre livre de bœuf, vos légumes et un bouquet. Vous laissez cuire trois heures. Au moment de servir, vous ajoutez à votre bouillon de l'extrait de viande Liebig, dans la proportion d'une cuillerée à café pour six potages : vous avez par ce procédé un bouillon délicieux et du bœuf exquis n'ayant pas beaucoup bouilli.

Potage Saint-Germain. — Faites cuire à l'eau bouillante et salée des pois nouveaux. Ecrasez et passez au tamis. Remettez cette purée sur le feu et *éclaircissez-la* avec du bouillon. Lorsqu'elle commence à bouillir, ajoutez un morceau de beurre fin, quelques petits pois entiers cuits à l'eau à part, une petite pincée de cerfeuil haché, remuez bien le tout et versez sur des croûtons frits au beurre.

Potage à la bisque d'écrevisses. — Il est utile de prendre de belles écrevisses pour faire un potage à la bisque, deux douzaines suffisent pour dix convives. Laver les écrevisses à plusieurs eaux, les mettre dans une casserole avec vin blanc et légumes émincés sur un feu modéré. Quand elles sont cuites, lever les chairs en gardant les queues, piler les coquilles en pâté, en ajoutant dans le mortier du riz cuit à l'eau ou au bouillon et de la mie de pain; délayer avec la cuisson des écrevisses, passer le tout à l'étamine deux fois, ajouter un peu de sucre, du sel et

pas mal de poivre, mettre les queues des écrevisses dans la soupière avec de petits croûtons passés au



Les ennemis..... intimes.

beurre, faire bien chauffer la bisque, mais sans la laisser bouillir, ajouter un bon morceau de beurre d'écrevisses et servir.

Potage maigre aux Perles des Roches (*Pâte au jus de légumes frais*). — Prenez de l'eau, à raison de un litre environ par quatre personnes, trois à quatre pommes de terre de moyenne grosseur, que vous aurez pelées préalablement, et que vous couperez et ferez cuire dans votre eau pour les y écraser ensuite; faire bouillir et en pleine ébullition jeter cinq cuillerées des Perles des Roches, saler, couvrir et laisser bouillir cinq minutes, retirer un peu du feu et laisser mijoter vingt minutes, beurrez et servez. Si vous ajoutez des jaunes d'œufs vous aurez un potage maigre absolument délicieux. Si au lieu de jaunes d'œufs vous ajoutez de l'extrait de viande Liebig, vous aurez un potage gras hors ligne.

Potage au maïs. — Délayez de la farine de maïs dans de l'eau froide; une bonne cuillerée par personne. Ayez dans une casserole de l'eau bouillante dans laquelle vous laisserez tomber par petite partie cette bouillie en tournant toujours afin d'éviter les grumeaux. Laissez cuire jusqu'à bonne consistance et servez en ajoutant un bon morceau de beurre

frais. Salez ou sucrez à volonté. L'eau peut être remplacée par du lait. Ce potage est très léger et très nourrissant.

Prenez soin qu'elle ait cessé de bouillir quand vous mettrez la liaison.

Potage aux choux. — Mettez dans de l'eau un chou coupé menu, ajoutez quelques carottes, navets,



Oh ! mon Dieu !!

un oignon, sel, poivre en grain, et laissez bien cuire pendant deux heures.

Vous obtenez un excellent bouillon de chou qui ressemble à s'y méprendre à la vraie soupe aux choux.

Au moment de servir vous ajoutez un peu d'extrait de viande Liebig, et vous avez un potage délicieux.

Potage au pain. — Il faut employer autant que possible l'espèce de pain dit *pain à soupe*, ou des croutes de pain mollet desséchées au four ou grillées de belle couleur. On met au fond de la soupière une quantité suffisante de tranches de ce pain ou de ces croûtes sur lesquelles on ne verse d'abord qu'un peu de bouillon ou de consommé, assez pour que le pain s'imbibe et se gonfle. Ce bouillon ou consommé doit être bien dégraissé et passé au tamis dans une passoire très fine. Ensuite, et seulement au moment de

servir, on ajoute ce qu'il faut de bouillon pour compléter le potage.

Vous pouvez faire ce potage qui est très bon, même si vous n'avez sous la main qu'une petite quantité de bouillon. Dans ce cas, au moment où vous devez en verser une première fois, étendez sur vos tranches de pain du Liebig suivant la force de votre bouillon ou consommé.

Potage velouté au tapioca. — Ce potage si simple est excellent.

Faire bouillir de l'eau, et y ajouter du tapioca : une cuillerée à bouche par personne.

Jeter cette soupe sur quatre œufs que vous aurez bien battus dans le fond d'une soupière et auxquels vous aurez incorporé un bon morceau de beurre.

Pour lui donner plus de consistance, délayez une demi-cuillerée à café d'extrait de viande dans un peu de ce tapioca et ajoutez-le à votre potage.

Potage au tapioca, vermicelle et pâtes d'Italie. — Mettez de l'eau sur le feu avec du sel; quand elle bouillira, mettez-y votre vermicelle en le rompant dans vos doigts, et le serrant de façon qu'il n'y soit pas en paquets ; laissez cuire une demi-heure, puis ajoutez du beurre et de l'extrait de viande : il faut une demi-livre de vermicelle pour quatre ou cinq potages.

Nota. — Pour tous ces potages au lieu de beurre on peut mettre un peu de graisse de bœuf bouillie avec l'eau, cela n'en est que meilleur.

Potage à la purée de Crécy grasse. — Mettez dans un pot des débris de viande, des abatis de volailles surtout, avec la quantité d'eau nécessaire au potage que vous voulez avoir. Faites chauffer, écumer et bouillir; ajoutez beaucoup de carottes de bonne qualité, beaucoup d'oignons coupés en quatre, un navet, une ou deux pommes de terre, une cuillerée de sucre râpé. — Laissez cuire parfaitement. — Retirez toutes les viandes, passez le bouillon, écrasez et faites passer à travers une passoire tous les légumes. Met-

tez dans une casserole un morceau de beurre, faites-le chauffer sans roussir, ajoutez de l'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau.



Un indiscret, mais qui s'intéresse peu à la conversation.

Laissez bouillir, liez avec une ou deux cuillerees de bon riz. — Cette soupe est très délicate.

Potage au riz à l'italienne. — Préparez 300 grammes de riz, que l'on essuie parfaitement dans un linge; mettez dans une casserole deux oignons coupés en petits dés et 100 grammes de saindoux; faites revenir sur le feu pendant quatre minutes; ajoutez au riz sel, poivre, une pointe de Cayenne et deux piments doux en poudre. Passez ensuite quatre minutes sur le feu; puis mouillez avec un litre et demi d'eau; faites cuire le riz pendant vingt minutes, mettez-le dans la soupière et recouvrez-le d'un litre de consommé bouillant; ou simplement de Liebig délayé dans de l'eau chaude. Servez à part du fromage de parmesan râpé.

Potage de riz au gras. — Prenez de bon riz ca-

roline, lavez-le et mettez-en six cuillerées combles pour huit personnes environ, mettez-les dans une casserole avec deux verres de bouillon du pot-au-feu et laissez crever le riz à très petit feu. Au fur et à mesure qu'il crève rajoutez du bouillon sans remuer, car il s'attacherait à la casserole. Lorsqu'il est cuit versez-le dans la soupière après avoir mis la quantité de bouillon chaud nécessaire pour le potage.

Si ce potage se fait au maigre, on emploie l'eau au lieu de bouillon, sel, poivre, et au moment de servir un bon morceau de beurre et une liaison de jaunes d'œufs. On peut aussi faire crever le riz dans du lait.

Potage à la Crécy maigre. — Prenez des carottes de Crécy, bien rouges, des navets, du céleri et un oignon. Épluchez, lavez et coupez en petits morceaux, mettez en casserole avec du beurre et un morceau de sucre : faites revenir.

Ajoutez le bouillon de vos légumes et laissez cuire jusqu'à écrasement facile.

Passez ensuite cette purée au tamis. Faites cuire encore en remuant constamment, mettez du beurre et servez sur des croûtons secs ou passés au beurre.

Potage à la julienne. — Prenez en égale quantité carottes, navets, panais, poireaux, oignons, de l'oseille et de la laitue; coupez le tout en filets minces de la longueur de deux doigts environ, excepté les oignons, qu'il faut couper en tranches. Passez les racines au beurre pour les faire revenir et ne mettez qu'ensuite la laitue, les herbes et un peu de cerfeuil que vous faites également revenir; mouillez avec du bouillon ordinaire ou du bouillon fait avec du Liebig et faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit. Préparez de minces tranches de pain dans une soupière et versez-y votre julienne.

Panade. — Prenez de la mie de pain aussi tendre que possible, elle est de beaucoup préférable, et mettez-la dans une casserole avec une quantité suffisante

d'eau, de sel, de poivre et de beurre frais. Placez votre casserole sur un fourneau un peu ardent et remuez pour ne pas laisser le pain s'attacher au fond de la casserole. Laissez votre panade réduire comme une sauce et alors vous la retirerez et la lierez avec des jaunes d'œufs.

Pot-au-feu sans bœuf. — Il peut arriver qu'on ait besoin de bouillon et que dans une campagne où les ressources sont souvent restreintes on ne puisse se procurer du bœuf pour en faire. Dans ce cas il faut procéder de la façon suivante : mettre cuire dans la même quantité d'eau que pour le pot-au-feu des légumes tels que carottes, oignons, panais, poireaux, choux, navets, girofle, céleri, etc.

Laisser deux ou trois heures sur le feu en ayant eu soin d'y ajouter des débris de viande ou de volaille si vous en avez (excepté le mouton, qui donne un goût ne convenant pas à tout le monde).

Puis verser cette eau sur le Liebig, que vous aurez préalablement délayé avec une petite quantité d'eau de vos légumes.

Ajouter à ce bouillon après l'avoir passé soit vermicelle, tapioca, julienne, etc.

Potage aux navets. — Faites revenir dans du beurre frais des navets bien tournés, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur; dressez du pain dans votre soupière, comme pour le potage au pain, mettez les navets dessus. Vous en écrasez un ou deux dans votre casserole qui a servi à les faire revenir, vous mettez de l'eau dans laquelle vous délayez de l'extrait de viande Liebig. Vous laissez bien chauffer et vous jetez sur votre pain.



Le tireur de carottes.

Soupe de tomates. — Faites revenir dans du beurre deux ou trois oignons, ajoutez-y quelques tomates dont vous avez enlevé la peau et que vous laisserez cuire environ dix minutes.

Mouillez avec deux litres de bon bouillon et ajoutez soit du vermicelle à cette purée que vous aurez passée, soit des croûtons frits.

Soupe de petit salé. — Après avoir pelé et coupé des navets que vous avez légèrement blanchis, égouttez-les et faites revenir dans du beurre à feu doux en les remuant de temps en temps. Assaisonnez et lorsqu'ils sont de belle couleur, mouillez avec du bouillon; ajoutez un morceau de petit salé et finissez de cuire très doucement, après avoir assaisonné. Coupez le petit salé en morceaux, mettez-le dans la soupière avec des tranches de pain dessus et servez la soupe.

Soupe à l'oignon et au fromage. — Coupez en tranches minces six moyens oignons que vous mettez dans une casserole avec du beurre et une pincée de sel : faites-les revenir de belle couleur en remuant; saupoudrez avec une cuillerée de farine et presque aussitôt après mouillez avec deux litres d'eau bouillante; salez, faites bouillir et retirez sur le côté du feu; laissez ainsi cuire pendant un quart d'heure. Au dernier moment poivrez.

Faites, pendant ce temps, griller des tranches de pain et rangez-les par couches dans une soupière; saupoudrez chaque couche avec du parmesan râpé et du fromage de Gruyère coupé mince, et versez la soupe dessus.

Soupe paysanne. — Mettez dans la casserole un morceau de beurre avec deux ou trois oignons émincés et un ou deux poireaux coupés que vous ferez revenir à feu doux; ajoutez un demi-litre de carottes environ coupées par petits morceaux, autant de navets, une branche de céleri; assaisonnez et laissez ainsi revenir. Mouillez avec de l'eau tiède dans laquelle vous

délayerez une cuillerée à entremets de Liebig pour 2 litres d'eau; laissez cuire et mettez sur le côté du



Soupe paysanne.

fourneau. Une demi-heure après mettez un chou et cuisez encore environ une heure.

Mettez des tranches de pain dans la soupière avec une bonne pincée de cerfeuil haché fin, du poivre, et versez la soupe dessus.

Soupe aux légumes. — Cette soupe remplace très bien la julienne tout en demandant beaucoup moins de soins.

Coupez menu et en morceaux égaux une certaine quantité de carottes, navets, oignons, poireaux et choux de manière à en avoir un kilogramme. Mettez dans une casserole 200 grammes de beurre. Faites prendre couleur aux légumes. Lorsqu'ils sont blonds, mouillez avec trois litres d'eau et ajoutez 35 grammes de sel. Faites cuire à feu doux. On peut, si on le désire, ajouter une poignée d'oseille épluchée et lavée. Les légumes cuits, goûtez pour vous assurer que la soupe est d'un bon sel. Ajoutez un peu de Liebig dans la proportion d'une cuillerée à café pour cinq ou six personnes. Trempez la soupe et servez.

Soupe au lait liée. — Coupez de minces tranches de pain, rangez-les sur le gril et faites prendre couleur

au four. Faites bouillir un litre et demi de bon lait, salez-le, en y ajoutant une pincée de sucre ; retirez sur le côté du feu et mêlez-lui une liaison d'une dizaine de jaunes d'œufs, délayés avec un peu d'eau froide. Cuisez en tournant cette liaison, sans toutefois faire bouillir; mettez le pain dans la soupière et versez dessus.

Soupe au lard. — Une pièce de lard salé ou demi-sel du poids d'un kilog. suffit pour la quantité de soupe nécessaire à huit personnes. La soupe est meilleure lorsqu'on ajoute au lard quelques morceaux de petit salé choisis parmi ceux dans lesquels il y a plus d'os que de chair. Le plus souvent la soupe au lard est accompagnée de choux coupés par tranches. Ces choux ne sont ajoutés à la soupe que comme les légumes au pot-au-feu quand la viande est à moitié cuite, sans quoi ils se trouveraient réduits en purée. Les choux bien égouttés au moment de tremper la soupe sont ensuite servis avec le lard comme second plat. Au moment de tremper la soupe, si l'on ajoute un peu de Liebig dans la proportion d'une cuillerée à café pour cinq ou six personnes, le goût du bouillon et des légumes en sera plus délicat.

Potage gras aux Perles des Roches (*Pâtes au jus de légumes frais*). Prenez de l'eau à raison d'un litre environ pour quatre personnes, faites-la bouillir et jetez-y quand elle est en pleine ébullition une cuillerée de Perles des Roches par personne : salez, couvrez ; faites bouillir cinq minutes, laissez mijoter quinze minutes ; ajoutez au moment de servir une cuillerée à café d'extrait de viande Liebig par quatre personnes, et, si vous en avez, gros comme une petite noix de graisse de bœuf ou de veau. (La graisse de rôtis par exemple est excellente et facile à avoir en réserve). Vous aurez de cette façon un potage complet valant le meilleur consommé.

Soupe Brunoise. — Prenez quelques carottes dont vous couperez le rouge en petits carrés réguliers, une

quantité égale de navets et quelques cuillerées de pieds de céleri; faites blanchir séparément à l'eau salée, pendant dix minutes ou un quart d'heure; égouttez ensuite.

Coupez en petits dés également deux poireaux et un oignon. Faites revenir en premier sans prendre couleur et au beurre, poireaux et oignons, ajoutez les racines et une pincée de sucre. Faites réduire l'humidité de ces légumes et mouillez avec quelques cuillerées de bouillon que vous faites aussi réduire; mouillez de nouveau avec 2 litres de bouillon très chaud.

Faites bouillir et retirez sur le côté du feu, faites cuire environ une heure. Avant de verser dans la soupière ajoutez quelques cuillerées de riz cuit.

Soupe à la bonne-femme. — Prenez un chou frisé de moyenne grosseur, deux oignons, un poireau, une poignée de feuilles d'oseille ; émincez poireau et oi-



gnons, faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés, ajoutez le chou émincé. Faites réduire l'humidité de ces légumes, mouillez avec de l'eau chaude ou avec de la cuisson de légumes secs, lentilles ou haricots. Ajoutez deux pommes de terre crues et coupées en morceaux. Retirez sur le côté du feu au premier bouillon, faites cuire vingt minutes encore; ajoutez sel, les feuilles d'oseille émincées et une pincée de sucre. Laissez cuire quelques minutes et liez la soupe avec un morceau de beurre divisé. Finissez avec une pincée de poivre et du pain coupé si l'on veut.

Bouillon d'extrait de viande Liebig. — Coupez des tranches de carottes, poireaux navets, mettez à

bouillir dans de l'eau salée; ajoutez un peu de graisse de bœuf ou de porc cuite.

Lorsque les légumes sont cuits, ce qui est prompt, ajoutez de l'extrait de viande Liebig, une demi-cuillerée à café suffit pour un potage de deux personnes. Si le goût ne vous paraît pas assez relevé, ajoutez encore un peu d'extrait. Vous avez un bon bouillon qui peut être employé à tous les usages du bouillon ordinaire.

Soupe à la purée de haricots rouges. — Cuisez un morceau de petit salé avec un litre de haricots rouges, égouttez-les et passez-les au tamis; délayez cette purée avec du bouillon et une partie de leur cuisson. Jusqu'à l'ébullition tournez sur le feu, retirez sur le côté. Vingt minutes après, versez dans la soupière. Au moment de servir on peut ajouter à cette purée des pâtes d'Italie, du riz cuit ou des croûtons de pain.

Soupe à l'orge perlé. — Mettez 250 grammes d'orge perlé d'Allemagne dans une casserole; mouillez d'un litre d'eau tiède, ajoutez un peu de sel; faites bouillir et retirez sur le côté du feu. Quand le liquide est réduit, ajoutez 2 litres et demi de bouillon de veau; cuisez une heure en ajoutant une pincée de sucre et un peu de muscade; faites une liaison de trois jaunes d'œufs mêlés avec 100 grammes de beurre et étendus de crème. Cuisez sans faire bouillir.

On peut ajouter des petits pois ou des pointes d'asperges.

Soupe de macaroni au bouillon. — Versez deux litres de bouillon sur le côté du feu. Coupez 200 grammes de gros macaroni en petits morceaux; cuisez à l'eau salée jusqu'à cuisson, égouttez et mêlez au bouillon. Quelques minutes après versez dans la soupière et servez avec du parmesan râpé.

Soupe au potiron. — Coupez par morceaux après avoir enlevé la peau et les pépins une tranche de potiron, mettez-les dans une casserole et faites-les sauter

quelques minutes sur le feu avec du sel. Couvrez hermétiquement et laissez cuire à feu très doux, égouttez, passez et mettez la purée dans une casserole avec un bon morceau de beurre, délayez avec du lait, sucrez ou salez au premier bouillon. Versez dans la soupière sur des croûtons. On fait également du tapioca ou du vermicelle au potiron en mettant l'une ou l'autre de ces pâtes, lorsque la purée de potiron a été mouillée de lait. Dans ce cas, on laisse cuire environ vingt minutes et on supprime les croûtons.



Ce n'est pas plus difficile que ça.

Soupe au lait. — Faites bouillir du lait et mettez-y peu de sel. Sucrez selon goût et versez bouillant sur du pain grillé très mince.

Potage aux marrons. — Prenez des marrons à moitié cuits sous la cendre et enlevez-en la première et la deuxième peau. Mettez-les dans une casserole avec du bouillon pour achever leur cuisson.

Ecrasez, passez au tamis; rajoutez du bouillon, laissez mijoter sur le coin du fourneau, écumez et versez dans la soupière sur des croûtons.

Soupe à l'aurore. — Épluchez trois carottes, autant de pommes de terre et d'oignons, une branche de céleri que vous laverez. Coupez en petits morceaux et mettez dans une casserole avec de l'eau et du sel. Laissez cuire ces légumes jusqu'à ce qu'ils puissent être passés et réduits en purée que vous mettrez dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais; mouillez avec du consommé de volaille, et au premier bouillon jetez sur des croûtons de pain frits au beurre.

Soupe de pommes de terre aux poireaux. — Émincez des poireaux après les avoir passés au beurre. Mouillez avec de l'eau bouillante dans laquelle vous délayez du Liebig (une cuillerée à café pour six potages) et ajoutez des pommes de terre coupées en morceaux. Salez et poivrez quand les pommes de terre sont cuites, passez le tout et remettez au feu pour faire bouillir. Puis versez dans la soupière sur des tranches de pain coupées minces et couvertes d'un bon morceau de beurre frais.

Soupe de pommes de terre à l'oseille. — Hachez une poignée d'oseille que vous passerez sur feu très doux dans un bon morceau de beurre, mouillez avec la quantité d'eau nécessaire et ajoutez des pommes de terre coupées, sel, poivre et laissez cuire. Ecrasez bien les pommes de terre, et jetez ce bouillon dans la soupière sur des tranches de pain couvertes d'un morceau de beurre frais.

Soupe à l'oseille. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre dans lequel vous ajouterez une



poignée d'oseille hachée et laissez fondre à feux doux. Mouillez avec la quantité d'eau nécessaire; salez et laissez bouillir dix minutes environ.

Retirez sur le côté du fourneau, faites une liaison de jaunes d'œufs, ajoutez un bon morceau de beurre frais et versez sur le pain dans la soupière.

On peut faire un vermicelle à l'oseille en supprimant le pain et en mettant cuire le vermicelle dès que l'eau dont on aura mouillé l'oseille aura commencé à bouillir. On lie également avec des jaunes d'œufs au moment de servir, ce qui ne se ferait pas toutefois si on avait remplacé le vermicelle par le riz.

Potage sauté. — Hachez ensemble de l'oseille, deux laitues, du cerfeuil et quelques poireaux. Passez le tout au beurre sur feu très doux, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez.

Laissez bouillir environ une demi-heure, et au moment de servir ajoutez du bon beurre frais; faites une liaison de jaunes d'œufs et versez sur des tranches de pain minces ou de petits croûtons.

Soupe au cresson. — Mettez cuire des pommes de terre à l'eau et au sel et réduisez-les en purée que vous remettrez au feu avec de l'eau en quantité suffisante pour un potage et laissez bouillir quelques instants. Ajoutez une bonne pincée de cresson haché très fin, un morceau de beurre frais et versez sur des croûtons ou des tranches de pain coupées minces.

Potage au vermicelle, tapioca, semoule, sagou, fécule, salep, pâtes d'Italie, nouilles, lazagnes, etc. — On se sert du bouillon du pot-au-feu bien dégraissé et passé ou du bouillon fait avec du Liebig dans la proportion d'une cuillerée à café pour six potages. Lorsque le liquide est en ébullition, on y jette les pâtes que l'on veut y ajouter en ayant soin de les briser un peu avant pour le vermicelle, les nouilles, etc. Un quart d'heure , vingt ou vingt-cinq minutes de cuisson au plus suffisent. On compte une pincée de ces pâtes par personne.

Pour le tapioca, la semoule, le sagou, le salep, la fécule, on compte autant de cuillerées à bouche que de personnes à servir. La fécule se délaye préalable-

ment dans du bouillon froid, puis on jette ensuite dans du bouillon chaud. Il faut avoir soin, pour l'un comme pour l'autre de ces potages, de remuer vivement de façon qu'il ne se forme pas de grumeaux. On peut accompagner ces potages de parmesan râpé. Le vermicelle, tapioca, semoule, etc., se préparent également au lait.

Potage aux œufs pochés. — Prenez des œufs très frais et faites-les pocher un par convive. Après les



Pochade.

avoir parés et débarrassés avec un couteau de leurs *bavures*, mettez-les dans une soupière et versez dessus du bouillon ou du consommé.

Soupe à la purée de gibier. — On prépare, comme pour la broche, deux perdrix, un faisan, une bécasse, un ou deux lapins de garenne que l'on a fait cuire dans 5 litres environ de bouillon ordinaire avec des oignons, carottes, navets, céleri, etc. La cuisson terminée, laissez refroidir à moitié, levez toutes les chairs et pilez au mortier avec de la mie de pain imbibée de bouillon, puis passez.

Mettez cette purée avec le bouillon de cuisson et faites chauffer sans bouillir, écumez ; versez dans la soupière sur des quenelles de gibier ou des croûtons frits.

Potage à la Sévigne. — Prenez huit jaunes d'œufs

que vous délayerez dans un demi-litre de bouillon. Cassez et faites prendre au bain-marie cette espèce de crème qu'une fois refroidie vous couperez par tranches. Versez du bouillon préparé avec de l'extrait de viande dans la soupière, placez-y ensuite les tranches de crème qui sont destinées à remplacer le pain.

Soupe à la flamande. — Mettez dans de l'eau avec sel, poivre, des navets, des pommes de terre coupés par morceaux et des croûtes de pain. Faites bouillir



Soupe à la flamande.

et laissez cuire; passez à la passoire, remettez à cuire encore un instant, puis ajoutez du beurre et une forte pincée de cerfeuil haché; remuez vivement en versant dans la soupière et servez.

Soupe d'asperges et de pommes de terre. — Faites cuire à l'eau salée des pointes d'asperges dont vous garderez la cuisson. Cuisez également à l'eau salée des pommes de terre, égouttez-les et laissez-les dans la casserole bouchée hermétiquement afin qu'elles s'étuvent pendant quelques minutes. crasez-les, passez-les finement et mettez cette purée dans une casserole en la délayant avec du lait et la cuisson des asperges.

Assaisonnez, liez de jaunes d'œufs, d'un morceau de beurre et mettez les pointes d'asperges, puis versez dans la soupière.

Potage vert-pré. — Faites blanchir des pointes d'asperges, petits pois et des haricots verts coupés par morceaux. Egouttez, achevez de cuire dans du consommé en quantité nécessaire ou du bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig. Cinq minutes avant de servir, ajoutez une cuillerée de tapioca par personne, et, après cuisson, versez dans la soupière et servez.



Potage purée d'asperges. — Enlevez à des asperges vertes les parties dures et faites-les cuire à l'eau salée, égouttez et passez. Cuisez à part et réservez les pointes.

D'autre part, mettez dans une casserole du beurre et de la farine, remuez pendant quelques instants, puis mouillez avec du consommé de volaille, laissez cuire trois quarts d'heure, ajoutez alors la purée d'asperges et liez le potage avec de la crème, un bon morceau de beurre et des jaunes d'œufs. Tournez vivement et versez sur les pointes d'asperges mises d'avance dans la soupière.

Soupe à la bière. — Pour un litre de bière que vous ferez bouillir ajoutez un quart de sucre (125 gr.), ajoutez des jaunes d'œufs bien délayés et un verre de crème aigre.

Versez sur des tranches de pain grillé.

Soupe à la farine. — Mettez dans une poêle roussir à sec de la farine. Délayez-là toute chaude dans une quantité de lait suffisante pour une soupe. Ajoutez

sucre et faites cuire ce mélange en tournant vivement afin d'éviter les grumeaux.

Au moment de servir, épaississez avec des jaunes d'œufs et jetez dans la soupière sur des croûtons frits ou des tranches de pain grillé.

En Allemagne on ajoute une pointe de cannelle.

Soupe garbure. — Coupez en quatre des choux de Milan lavés et nettoyés. Faites-les blanchir, égouttez-les et mettez la moitié de ces choux dans une casserole foncée de carottes et d'oignons coupés par tranches.

Sur les choux placez une tranche de jambon et une ou deux cuisses d'oie confites. Couvrez du reste des choux, mouillez de bouillon, ajoutez du poivre et laissez cuire à feu doux trois ou quatre heures.

Au bout de ce temps, retirez le jambon et l'oie et disposez dans une soupière allant au feu une partie des choux et des tranches de pain minces que vous placez par couches en alternant; mouillez de bouillon, passez au four pour gratiner et servez cette garbure accompagnée d'une soupière de bouillon et dans laquelle se trouveront le jambon, l'oie et le surplus des choux.

En disposant le pain et les choux pour les faire gratiner, on peut ajouter du fromage de gruyère rapé.

Hochepot ou soupe à la queue de bœuf. — Faites blanchir à grande eau une queue de bœuf que vous avez coupée en morceaux égaux. Egouttez et mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni, oignon et clou de girofle. Laissez cuire jusqu'à parfaite cuisson des morceaux. Egouttez-les et mettez-les dans un plat avec carottes et oignons cuits à part dans un peu de consommé. Placez dans une soupière des croûtons de pain frits et quelques légumes de garniture; versez dessus le bouillon de la cuisson et servez en accompagnant du plat préparé.

Potage fausse-tortue. — Le potage à la tortue étant peu employé à cause des soins qu'il exige et de

son prix de revient qui est élevé, nous donnons seulement celui qui en est l'*imitation* et par conséquent le plus usité.

Faites cuire à moitié dans de l'eau et du sel une partie de tête de veau, la partie supérieure de préférence après avoir été blanchie et préparée d'avance. Coupez-la en morceaux assez petits et joignez-y du thym, persil, basilic, oignons, clous de girofle, laurier, du jambon maigre, des champignons si vous en avez. Faites revenir tout cela sans le bouquet dans du beurre, puis retirez et faites un roux dans lequel



vous remettrez le tout. Couvrez d'eau de la quantité nécessaire au potage qui doit avoir une consistance à peu près égale à celle d'un coulis. Faites cuire environ deux heures. Ajoutez, si vous le voulez, du madère, du jus, des jaunes d'œufs cuits durs, du poivre de Cayenne, un peu de jus de citron. Au moment de servir, retirez les oignons et le bouquet.

Ce potage excessivement nourrissant est fort en usage en Angleterre où la quantité de Cayenne que l'on y emploie le fait rechercher. Il doit être servi bouillant dans de petits bols afin qu'il refroidisse moins. Il n'est pas usagé dans un dîner cérémonieux.

Bouillon à la minute. — C'est ici que l'extrait de viande Liebig rend de véritables services. Avec deux livres de bœuf maigre et une poule désossée, coupez le tout en petits morceaux dans une casserole avec trois litres d'eau en faisant partir avec feu vif et re-

muant doucement. L'ébullition commencée, ajoutez poireaux, céleri, carottes, navets, oignons et laissez bouillir vingt minutes. Au bout de ce temps mettez dans la soupière du Liebig, préalablement délayé dans de l'eau chaude même en petite quantité, versez dessus en passant et servez.

Potage aux choux-fleurs. — Après avoir fait blanchir des choux-fleurs, coupez-les par petits morceaux que vous mettrez à revenir bien roux dans un morceau de beurre.

Mouillez avec l'eau de la cuisson des choux-fleurs dans laquelle vous aurez délayé de l'extrait de viande Liebig, puis assaisonnez. Ajoutez des tranches de pain coupées minces et laissez le tout mijoter, jusqu'à ce que ce soit réduit en purée assez consistante pour servir.

Soupe à l'oignon (autre). — Épluchez une demi-douzaine d'oignons que vous couperez en rouelles et mettrez revenir à feu doux dans un bon morceau de beurre avec une très petite pincée de sucre. Lorsqu'ils ont pris belle couleur, mouillez-les de bouillon ordinaire ou de bouillon d'extrait de viande de Liebig; laissez cuire. Au moment de servir liez avec trois jaunes d'œufs, et versez dans la soupière sur des tranches de pain grillées et saupoudrées à volonté de gruyère et parmesan.

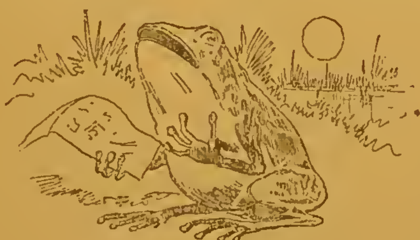
Bouillie. — Mettez dans une casserole de la farine que vous délayerez avec du lait; évitez les grumeaux; ajoutez une pincée de sel et un peu de sucre.



Laissez bouillir pendant vingt minutes, remuez la bouillie avec une cuiller pour l'empêcher de s'attacher. Si elle est trop épaisse, mettez du lait suivant que vous voudrez l'éclaircir.

Soupe mitonnée. — Dans du bouillon de pot-au-feu cassez du pain et laissez mijoter très doucement au moins une demi-heure, jusqu'à ce que le pain soit complètement dissous et que la soupe ait la consistance d'une bouillie bien lisse.

Potage de grenouilles. — Bouillon très léger pour les estomacs délicats. Prenez les corsages d'une certaine quantité de grenouilles, après les avoir dépouillés, mettez-les un instant dégorger à l'eau fraîche et ensuite dans une casserole avec de l'eau en quan



tité suffisante. Ajoutez poireaux, carottes, céleri, navets, panais, la moitié d'un oignon brûlé, du sel et laissez cuire pendant quatre ou cinq heures à feu doux. Retirez du feu et passez le bouillon. S'il n'est pas destiné à un malade, on peut y ajouter un petit morceau de lard et l'employer comme le bouillon gras.

Bouillon de veau. — Ce bouillon s'emploie surtout pour les malades. — Un kilog. de rouelle de veau devra dans 2 litres d'eau cuire pendant deux heures avec feuilles de laitue et cerfeuil, en salant très légèrement ; ce bouillon est laxatif.

Bouillon aux herbes. — Mettez dans une casserole de l'eau, du sel, de l'oseille, poirée, laitue, cerfeuil, un très petit morceau de beurre et laissez bouillir. L'eau réduite dans la proportion d'un tiers, passez et enlevez.

Comme le bouillon aux herbes, celui de veau est laxatif et doit être bu chaud.

Olla podrida. — Mets favori des Espagnols et potage national de ce pays. Se prépare de différentes manières dont nous donnons la plus usitée.

Pour deux litres d'eau, mettez environ une livre et demie de viande de mouton, même poids de pois chiches, du jambon maigre, des débris de volaille, de gibier, ou même des pièces entières. Écumez et ajoutez du petit lard, des légumes et laissez cuire à petit feu. Un peu avant la fin de la cuisson mettez un morceau de boudin noir, passez et dans ce bouillon ajoutez de la semoule, du riz, du vermicelle et préparez-en un potage que vous servirez avec les légumes, et la viande servie à part dans un plat.





DIVISIONS DU BŒUF

Aloyau. — Ce morceau est placé à droite et à gauche de l'échine, entre la culotte et les côtes. On distingue : 1° la *tête d'aloyau*, du côté de la cuisse; 2° le *milieu d'aloyau*, ou *deuxième pièce ;* 3° la *troisième pièce*, se terminant au train des côtes. Chacune de ces trois parties doit contenir une portion proportionnelle de filet et de contre-filet. Lorsque le filet est enlevé, le reste s'appelle *coquille d'aloyau*. On donne le nom de *bavette d'aloyau* à la partie inférieure de l'aloyau, près de la tranche grasse.

L'aloyau convient pour rosbifs, pour rôtir et pour le bœuf à la mode : mais pas pour bouillir.

Bavette. — On donne le nom de *bavette d'aloyau* à la partie inférieure de l'aloyau près de la tranche grasse.

Côtes. — Dans le bœuf, la vache et le taureau, on appelle *train de côtes*, la partie de l'animal qui contient les côtes et entre-côtes à partir de la troisième pièce de l'aloyau jusqu'à l'épaule.

Les côtes sont désignées comme *côtes couvertes* pour

la partie placée entre l'aloyau et le paleron, et comme *côtes découvertes*, pour la partie placée à la suite des côtes couvertes, sous le paleron.

Les *entre-côtes* sont une partie de viande intercalée entre les côtes et n'ayant pour os que le petit bout de l'échine : c'est un excellent morceau.

On appelle *plats-de-côtes découverts*, la partie placée sous l'épaule et le paleron à la suite des côtes découvertes;

Plats-de-côtes couverts la partie inférieure de l'entre-côte près de la poitrine. Quand la viande est de bonne qualité, les plats-de-côtes fournissent un très bon bouilli de ménage, économique, la viande est entrelardée, juteuse et a très bon goût.

On appelle *surlonges* et quelquefois *côtes de surlonges* et *côtes de charbonnais*, la partie qui se trouve sous le collier; c'est un très bas morceau

Culotte (la). — C'est un morceau de premier choix.

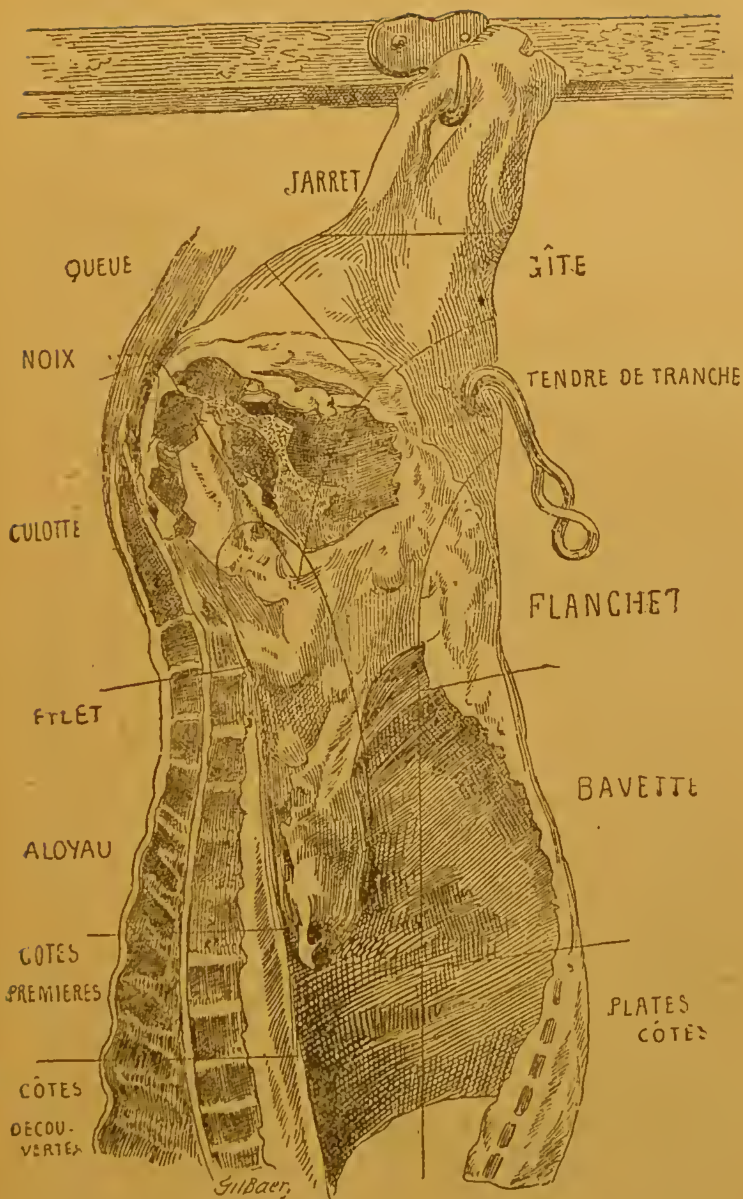
Cette partie termine l'animal du côté de la queue; le premier morceau qui se prend auprès de l'aloyau se nomme *cimier*; puis vient le *milieu de culotte*, et ensuite *la pointe*.

La culotte est la partie la plus délicate du quartier de bœuf; très bonne pour bouillir ou braiser et aussi pour saler. C'est avec la culotte que les Anglais font les *rumsteaks*.

Filet. — C'est le morceau exquis du bœuf. Il est placé dans l'intérieur de l'aloyau, le long de l'échine, et se prolonge dans toute sa longueur en diminuant d'épaisseur à partir de la culotte jusqu'au train de côtes.

Contre-filet (le) ou *faux-filet* est le morceau correspondant au filet, mais placé à l'intérieur, le long de l'échine. Il est presque aussi délicat que le vrai filet; mais il ne saurait le suppléer comme rôti dans un dîner de cérémonie.

On fait beaucoup de biftecks avec le faux-filet.



JARRET
QUEUE
GÎTE
NOIX
TENDRE DE TRANCHE
CULOTTE
FLANCHET
FILET
BAVETTE
ALOYAU
CÔTES
PREMIERES
PLATES
CÔTES
CÔTES
DECOU-
VERTES
GilBaer.

Flanchet (le) se trouve coupé dans la partie du *pis* qui comprend toute la poitrine et le ventre de l'animal.

Il se divise en trois parties : 1° le *gros bout*, partie qui se trouve entre les jambes de devant; 2° le *milieu de poitrine*, première partie du ventre du côté de la cuisse; 3° le *flanchet*, seconde partie du ventre aussi du côté de la cuisse, entre la hanche grasse et la poitrine. Dans son ensemble le pis est un morceau de troisième ordre, c'est ce que les bouchers appellent des bas morceaux.

Gîte *à la noix* ou *semelle*. — C'est, dans le bœuf et la vache, un morceau de premier choix. Il constitue la première partie de la cuisse, côté extérieur, au-dessus de la pointe de la culotte. Dans ce morceau on distingue : la *tranche au petit os*, le *milieu de gîte à la noix* (c'est la partie la plus avantageuse de ce morceau), et le *derrière de gîte à la noix*, qui est la dernière partie, d'une valeur plus ou moins inférieure, selon que la jambe a été coupée plus ou moins haut.

On donne le nom de *gîte de devant et de derrière* aux quatre parties supérieures des jambes; ce sont des morceaux peu estimés comme viande à manger, mais ils donnent un excellent bouillon.

Jarret (le). — C'est le partie extrême du quartier de derrière, près l'articulation. Les chairs gélatineuses du jarret conviennent pour la préparation des jus, des bouillons et pour les gelées de viande.

Paleron ou *épaule*. — C'est un morceau de seconde qualité. On y distingue cinq pièces : 1° le *derrière de paleron;* 2° la *bande de macreuse;* 3° la *boîte à moelle;* 4° les *deux jumeaux* (cette pièce contient une noix entourée de graisse que certains bouchers font souvent passer pour du gîte à la noix; 5° la *queue de gîte*, qui termine le paleron près des jambes.

Le paleron désossé n'est ni sec, ni gras, il fournit un bon bouilli qui est bien moins cher que le morceau de culotte.

Tende *de tranche* ou *quasi.* — Excellent morceau qui est placé à l'intérieur, sous le gîte à la noix et se



compose : 1° de *la pointe*, partie avantageuse et tendre comportant un petit os plat; 2° d'un *milieu;* 3° d'une *fausse pointe;* c'est la partie la plus nerveuse.

CHOIX DU BŒUF

La chair du bœuf quand il est jeune — trois à cinq ans, — est fine et douce, le grain en est couvert et d'un beau rouge, on sent qu'il est tendre, la graisse est plus blanche que jaune. La viande est rarement bonne quand la graisse est d'un jaune sombre. Si le bœuf a toutes ces qualités, le suif qui en proviendra sera absolument blanc.

Pour bien distinguer le bœuf, la vache et le taureau, observez les règles suivantes : le vache a le grain de le viande plus serré et le gras plus blanc que le bœuf; mais le maigre n'est pas d'un rouge aussi vif. Le grain de la viande du taureau est encore plus serré; le gras est dur et rempli de peau, le maigre d'un rouge brut et son odeur est forte et rance. La viande de bœuf est le contraire de tout cela, prenez celle qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi gras et bien couvert. Le bœuf est bon toute l'année.

Pour le pot-au-feu il est bon d'employer la viande aussi fraîche que possible; mais pour les rôtis ou grillades, il faut la laisser mortifier quelques jours : quatre ou cinq en hiver; deux ou trois au printemps et en automne ; pour l'été, un jour ou deux suffisent et en-

core suivant la chaleur et l'exposition du garde-manger où vous mettez vos provisions.

Les principaux morceaux donc sont le *gîte à la noix*, la *tranche*, la *culotte* et surtout l'*aloyau*, dont la partie la plus estimée est le *filet*.

Aloyau. — Manière de le découper. — Quand vous avez divisé le filet du dedans, vous passerez au morceau dit *des clercs*, qui est la partie charnue du dehors et celle qui a le meilleur goût, beaucoup de personnes le préfèrent, surtout quand l'aloyau est bien tendre.

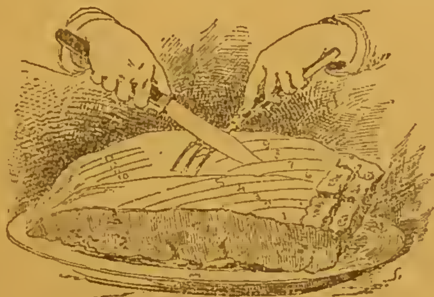
Aloyau à l'anglaise. — Prenez un aloyau, contenant tout le filet. Enlevez les os de l'échine; parez en forme de carré long, ficelez et posez dans un plat à rôtir.

Arrosez d'un verre d'eau chaude et couvrez d'un fort papier beurré, puis mettez au chaud. Arrosez de temps en temps avec le jus de la cuisson. Quelques minutes avant la fin de la cuisson retirez le papier et salez.

La cuisson terminée (1/4 d'heure par livre), retirez du feu; déficelez et dressez sur un plat avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau de sel, et servez en accompagnant de la sauce, dans une saucière à part.

Aloyau braisé. — Prenez un aloyau contenant tout le filet. Enlevez les os de l'échine, parez en forme de carré long; ficelez et posez dans une braisière. Salez et mouillez à moitié de hauteur avec du vin blanc et bouillon fait d'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau chaude. Après deux heures de cuisson retournez l'aloyau; faites cuire encore deux heures et retirez. Egouttez, débridez, et dressez sur un plat chaud. Servez en accompagnant de la cuisson dégraissée, passée et mise dans une saucière à part et dans laquelle vous aurez mis, pour corser la sauce, gros comme une noisette de Liebig.

Aloyau à la broche. — Arrosez d'huile d'olives un aloyau dont vous aurez enlevé l'arête ; saupoudrez-le de sel fin et mettez dessus quelques feuilles de laurier et des tranches d'oignons. Lorsqu'il se sera mortifié



pendant un, deux ou trois jours, selon la saison, embrochez-le par le gros filet sans que le fer perce le filet mignon, enveloppez-le dans un gros papier beurré, et servez-le avec la sauce aux échalotes.

Bifteck aux champignons. — Faites cuire dans du beurre et un jus de citron quelques champignons.

Coupez des biftecks un peu moins épais que d'habitude et assaisonnez. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole à sauter, rangez-y les biftecks et faites-les partir à feu vif; retournez-les. Il faut environ 8 à 10 minutes pour les cuire.

Égouttez et mettez dans le beurre une cuillerée de farine, cuisez 5 minutes et mouillez avec du Liebig délayé dans un peu d'eau chaude la cuisson des champignons ; faites réduire ; mettez aussi si vous voulez quelques cuillerées de madère et une pincée de poivre. Lorsque la sauce est à point, remettez les biftecks dedans ainsi que les champignons. Laissez quelques minutes et servez. On peut encore ajouter des truffes, des olives, etc.

Bifteck Chateaubriand. — Coupez des tranches de filet dans la partie la plus épaisse ayant environ 5 centimètres d'épaisseur. Battez-les et assaisonnez,

arrosez d'huile et laissez mariner quelques heures, faites cuire sur le gril à feu modéré en les retournant, et servez sur une maître-d'hôtel en entourant les bifteks de pommes de terre soufflées ou simplement frites.

Bifteck naturel. — Prenez un bifteck de 4 centimètres d'épaisseur, coupé sur le travers du filet de bœuf; parez-le, trempez-le dans du beurre fondu; salez et poivrez. Faites cuire sur le gril à feu vif, pendant 4 à 5 minutes de chaque côté. La cuisson terminée, mettez sur un plat chaud.

Saler et poivrer avant la cuisson donne plus de goût à la viande, mais si on veut éviter la perte de jus, il faut saler et poivrer après cuisson. On peut servir le bifteck sur une maître-d'hôtel préparée avec un bon morceau de beurre frais manié fortement de Liebig et de fines herbes hachées très menu.

On peut servir le bifteck entouré de cresson, de pommes de terre frites ou sautées.

Bœuf bouilli. — Le bouilli, ou bœuf cuit dans le pot-au-feu, se sert généralement avec une garniture de persil autour. Cependant il est beaucoup de personnes qui préfèrent aux garnitures de pur ornement celles qui sont solides, et c'est pour cette raison que des légumes divers entourant le bœuf bouilli sont ordinairement très appréciés. Ainsi, on pourra entourer la viande de pommes de terre sautées, frites, d'oignons glacés, de choux de Bruxelles et de beaucoup d'autres légumes suivant la saison.

Au besoin divers légumes mélangés et disposés avec goût autour d'une pièce de bœuf en font un plat très présentable.

Bœuf boulli frit. — Coupez en tranches pas trop minces un morceau de bœuf bouilli de desserte, mettez-les dans un plat avec assaisonnement de sel, poivre, persil haché, un filet de vinaigre. Faites mariner pendant une heure. Prenez chaque tranche; trempez-la dans une pâte à frire; et plongez-la dans la friture chaude — Laissez prendre belle couleur. — Égouttez et salez.

Bœuf bouilli garni de choux. — Faites bouillir et rafraîchissez des choux coupés par quartiers; ficelez-les, et faites-les cuire dans une marmite avec du bouillon, quelques oignons et carottes, ail, laurier, thym, girofle; arrosez-les de graisse de pot-au-feu et menez-les à petit feu. Au bout de trois heures environ retirez-les du feu, formez-en un rouleau après les avoir égouttés, dont vous entourerez le bœuf bouilli, et si vous avez du Liebig, délayez-en avec une très petite quantité de cuisson, dont vous arroserez vos choux, ce qui est plus simple que d'y mettre un peu d'espagnole réduite et leur donne une belle teinte.

Bœuf bouilli au gratin. — On coupe le bœuf en tranches comme pour le miroton à la sauce piquante, puis on le range dans un plat allant au feu.

Cette opération faite, couvrez le bœuf d'un peu de sauce italienne.

Saupoudrez-le de chapelure fine et faites cuire à feu doux dessus et dessous. Laissez gratiner, sans brûler toutefois.

On peut encore procéder de la façon suivante, plus simple à exécuter.

Ranger les tranches de bœuf dans le plat après l'avoir bien beurré, hacher ensemble des oignons, ail, fines herbes et champignons, et saupoudrer le viande en y mêlant de petits morceaux de beurre; mouiller de quelques cuillerées de vin blanc ou de bouillon; saupoudrer de chapelure et cuire à feu doux dessus et dessous.

Bœuf bouilli en matelote. — Si vous avez du bœuf bouilli de reste, coupez-le en tranches étroites et un peu épaisses. Faites revenir dans la poêle deux douzaines de petits oignons. Saupoudrez d'une pincée de sucre. Quand ils auront bien pris couleur, mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, faites réduire; puis vous mouillerez avec moitié jus lié, moitié vin rouge; jetez-y un bouquet garni. Ajoutez le bœuf et quelques champignons crus, sel et poivre. Faites mijoter une demi-heure.

Bœuf boulli miroton. — Coupez des oignons en tranches et faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre. Ajoutez une pincée de farine, remuez et laissez colorer. Mouillez-les ensuite avec bouillon et vin blanc, à défaut de l'un et l'autre, avec de l'extrait de viande Liebig gros comme une noisette et délayé à l'eau chaude, et pour remplacer le vin blanc, deux cuillerées de bon vinaigre dans un 1/2 verre d'eau; assaisonnez de sel, poivre, muscade; faites bouillir pour achever la cuisson des oignons et réduire la sauce. Puis, mettez dedans votre bœuf bouilli coupé en tranches minces et laissez prendre goût.

Bœuf boulli aux navets. — Coupez des navets en boules, faites-les légèrement blanchir à l'eau salée, puis faites-les revenir dans une poêle avec beurre et sucre pour leur donner couleur. Mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon et faites réduire tout doucement. Cuisez les navets aux trois quarts. Coupez en morceaux pas trop minces du bœuf froid de desserte. Mettez les morceaux dans une casserole, assaisonnez et mouillez à hauteur avec jus, lie et vin blanc. Faites bouillir et ajoutez des navets. Cuisez à feu doux; quand ils sont à point dressez la viande.

Bœuf bouilli à la poulette. — Coupez du bœuf de desserte en carrés un peu épais, mettez-les dans une casserole, faites-les revenir avec échalotes et oignons hachés, saupoudrez avec un peu de farine. mouillez avec du bouillon ou du Liebig délayé. Ajoutez un bouquet garni ; gousse d'ail non épluchée. Cuisez un quart d'heure, passez à la passoire sur le bœuf. Faites mijoter une demi-heure environ, liez la sauce avec deux jaunes d'œufs. Finissez avec persil haché et un filet de vinaigre.

Bœuf boulli sauté aux oignons. — Coupez des tranches minces dans un bon morceau de bœuf de desserte. Emincez deux ou trois oignons. Mettez-les dans une poêle avec du beurre. Faites-les revenir à feu doux, ils doivent être cuits si vous avez eu soin

de bien les retourner lorsqu'ils ont belle couleur. A ce moment ajoutez les tranches de bœuf et une gousse d'ail; assaisonnez avec poivre et sel. Sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient légèrement rissolées. Au moment de servir, saupoudrez-les d'une pincée de persil haché; arrosez d'un jus de citron ou un filet de vinaigre. Retirez-les et servez.

Bœuf bouilli sauce piquante. — Coupez le bœuf en tranches minces en ayant soin d'enlever les parties grasses et nerveuses. Rangez-les dans un plat allant au feu et versez-y une petite quantité de bouillon. Laissez chauffer à feu doux pendant quelques instants, puis versez dessus une sauce piquante que vous faites à part.

Bœuf à la mode. — Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le de gros lardons bien frais pétris avec du persil et de la ciboule hachés, du



Bœuf à la mode.

sel fin, du poivre et des épices, prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalotes hachées, des oignons entiers, des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel; posez votre tranche sur ces ingrédients et placez sur feu *très doux*, faites

mijoter pendant 6 heures, après quoi vous découvrirez votre casserole, ajouterez un verre à bordeaux de cognac et légèrement d'extrait de viande Liebig délayé dans un peu de jus de cuisson. Laissez sur le coin du fourneau et servez avec tous vos assaisonnements. Quand le bœuf à la mode doit être servi froid il faut ajouter à la cuisson un jarret de veau, et quand le tout sera cuit, retirer la viande et les légumes en ne laissant dans la casserole que le jus, dans lequel vous jetterez un blanc d'œuf battu pour le clarifier; faites faire alors quelques bouillons, passez à l'étamine et versez sur le bœuf froid que vous ne servirez que lorsque le jus sera pris en gelée.

Bœuf à la bourguignonne. — Prenez un morceau de faux-filet ou de rumsteck bien mortifié, coupez-le en morceaux égaux que vous ferez revenir à feu vif. Lorsqu'ils seront de belle couleur, saupoudrez de farine et remuez pendant quelques instants avec la cuiller de bois; mouillez d'un verre de bon vin rouge et d'autant de bouillon d'extrait Liebig; assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni; ajoutez des champignons et des oignons jaunis au beurre et laissez cuire une heure à feu doux. La cuisson terminée, dressez les morceaux dans un plat chaud, garnissez avec les oignons et champignons et versez la sauce dessus après l'avoir passée.

Bœuf en daube. — Prenez un beau morceau de culotte de bœuf et donnez-lui la forme carrée d'un pavé.

Piquez-le de quelques gros lardons. Faites un roux assez brun et mettez-y revenir le morceau de bœuf après l'avoir bien *saucé* du roux pendant quelques instants pour lui faire prendre couleur. Mouillez-le ensuite d'un verre de bouillon d'extrait de viande Liebig et d'un verre et demi de bon vin rouge Ajoutez un bouquet de persil, une petite branche de thym, une feuille de laurier, deux gousses d'ail et deux ou trois oignons entiers. Laissez doucement cuire pendant 4 heures au moins, suivant l'importance du morceau. Assurez-vous si la sauce est trop courte, dans ce cas

ajoutez un peu de vin et d'eau chaude, et lorsque la cuisson est terminée, servez en passant la sauce qui ne doit jamais avoir besoin d'être dégraissée si elle a été dès l'abord mouillée à point. Un morceau de bœuf ainsi préparé est excellent froid comme mets de déjeuner. On peut le préparer de la même façon après lui avoir fait subir une marinade : dans ce cas on mouille avec la marinade à laquelle on peut *rajouter* du vin et de l'extrait de viande.

Bœuf fumé aux épinards. — Prenez un bon morceau de bœuf fumé, aloyau ou poitrine, faites dégorger de 2 à 3 heures. Ficelez-le et mettez dans une casserole à l'eau froide, couvrez largement. Faites bouillir et mettez sur le côté du feu. Ajoutez carottes et oignons. Cuisez tout doucement pendant 4 ou 5 heures. Au bout de ce temps, quand la viande est à peu près cuite, retirez tout à fait votre casserole du feu, laissez-la ainsi pendant une demi-heure. Egouttez et servez sur un plat avec persil et servez à part des épinards au jus.

Bœuf salé et fumé. — Les meilleurs morceaux salés sont la poitrine de bœuf, les aloyaux, et même les culottes de bœuf; on laisse les os ; cependant vous désossez toujours les culottes et les aloyaux.

Frottez ces viandes avec du sel salpêtré, tenez sous presse 24 heures. Après les avoir rangées dans une cuve, couvrez-les avec de la saumure froide. Laissez macérer de 20 à 25 jours, selon l'épaisseur des morceaux, égouttez ensuite. Pour les aloyaux, il faut les rouler et ficeler avant.

Cervelle de bœuf au beurre noir. — Oter le sang caillé, la petite peau et les fibres qui enveloppent les cervelles, les mettre dégorger dans l'eau tiède pendant deux heures ; les faire cuire ensemble entre des bardes de lard avec des feuilles de laurier, des tranches d'oignons, des carottes; un bouquet de persil, un verre de vin blanc et du bouillon dans lequel vous aurez délayé du Liebig pour lui donner plus

de consistance. Les laisser mijoter une demi-heure, puis les égoutter; mettre du beurre noir dessous, du persil frit au milieu, et servir.

Cervelle de bœuf sauce piquante. — Les cervelles de bœuf sont de qualité bien inférieure à celles de veau, néanmoins elles peuvent être employées.

Faites dégorger deux cervelles, retirez avec soin la peau mince qui les enveloppe, cuisez-les de 15 à 20 minutes dans de l'eau acidulée et salée, vous y ajouterez oignons émincés, persil, gros poivre et girofle. Egouttez-les bien avant de les dresser sur un plat; servez avec une sauce piquante.

Côte de bœuf braisée. — Prenez une côte de bœuf et enlevez l'os de l'échine.

Rognez la bavette à quelques centimètres au-dessus de la noix. Ficelez et préparez comme l'aloyau braisé. La côte de bœuf peut se servir accompagnée d'une garniture de croquettes de pommes de terre, de navets ou d'oignons glacés, de nouilles, macaroni, etc.

Côtes de bœuf rôties — Pour ce plat il faut prendre un morceau de côte mortifié à point de 3 kilos environ. — Après avoir coupé l'os de la chaîne, bridez la viande et faites-la rôtir 2 heures à la broche ou au four sur petit feu. — Arrosez souvent, salez et servez avec du jus et des pommes de terre.

Culotte de bœuf braisée. — Prenez un morceau de culotte de bœuf que vous désossez et ficelez. Foncez une braisière avec bardes de lard, carottes et oignons coupés en rouelles ; placez-y ensuite votre viande; assaisonnez de sel et poivre; mouillez d'un verre de bouillon et faites partir à feu vif, pour faire prendre couleur. Ce bouillon réduit, mouillez avec deux verres de vin blanc, un verre de madère ou d'eau-de-vie; couvrez la braisière d'un papier beurré et de son couvercle. Laissez cuire à feu doux, au four, ou avec feu dessous pendant quatre heures.

La cuisson terminée, retirez et dressez sur un plat,

dégraissez soigneusement la cuisson; laissez réduire jusqu'à demi-glace et versez sur la viande. Entourez le plat de telle garniture ou pièces de légumes qu'il vous plaira, oignons glacés, carottes, petits pois, jardinière, croquettes de pommes de terre, nouilles, etc.

Entre-côte aux champignons. — Prenez un entre-côte et faites-le revenir dans une casserole à sauter avec du beurre chaud, et laissez prendre une belle couleur de chaque côté. Retirez l'entre-côte et faites un roux léger avec le beurre de la cuisson, puis remettez-le. Mouillez d'un peu de vin blanc et de bouillon (ou extrait de viande Liebig délayé à l'eau chaude), et laissez cuire doucement pendant une heure. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons. Lorsqu'elle est terminée, servez l'entre-côte sur un plat chaud en l'entourant des champignons, et finissez la sauce en y amalgamant un petit morceau de beurre frais et quelques gouttes de jus de citron.

Entre-côte grillé. — Donnez à l'entre-côte une épaisseur de 3 à 4 centimètres, versez dessus quelques gouttes d'huile, puis salez et poivrez. — Faites cuire sur le gril comme le bifteck pendant 10 minutes environ, et servez sur une maître-d'hôtel ou entourez de pommes de terre frites. On le sert aussi, avec une sauce bordelaise très relevée, une sauce tomates ou une sauce béarnaise.

Entre-côte à la moelle. — Broyez et amalgamez soigneusement 100 grammes de moelle de bœuf hachée avec 100 grammes de beurre fin; assaisonnez de sel, poivre, persil haché, muscade et jus de citron. L'entre-côte préparé à la façon du bifteck, dressez-le dans un plat chaud sur le beurre et la moelle préparés comme ci-dessus, et garnissez-le avec des tranches de moelle de bœuf que vous avez fait blanchir et glacer au jus de viande ou à l'extrait de viande Liebig en les passant quelques minutes au feu très doux. Servez chaud.

Culotte de bœuf à la flamande. — Prenez un

morceau de culotte de bœuf que vous désossez et ficelez; mettez dans la marmite comme pour le pot-au-feu et laissez cuire pendant deux heures pour une pièce de 3 à 4 kilos.

Retirez de la marmite, mouillez avec un peu d'eau-de-vie, un verre de vin blanc, même quantité de bouillon de la cuisson et gros comme une noisette de Liebig. Salez et laissez mijoter doucement pendant deux heures encore en arrosant plusieurs fois avec le fond dont vous vous servirez pour couvrir des petits choux coupés en quatre, des carottes, saucisses, bardes de lard que vous aurez auparavant fait cuire à l'eau et égouttés très soigneusement, et sur lesquels vous aurez répandu avec la pointe d'un couteau, une petite quantité d'extrait de viande.

Filet de bœuf à la chipolata. — Placez dans une casserole longue un demi-filet piqué, vous en masquerez le fond avec carottes, oignons émincés, quelques couennes et aromates. Assaisonnez avec un peu de bouillon et faites réduire. Mouillez alors à hauteur avec du bouillon; donnez un quart d'heure d'ébullition, retirez du feu; fermez la casserole et cuisez de une heure un quart à une heure et demie à l'*entrée* du four modéré ou avec des cendres chaudes sur le couvercle en tôle. Après ce temps le filet doit être à point; égouttez-le. Passez la cuisson, dégraissez et liez-la avec du beurre manié, mêlez-lui une garniture chipolata ou petites saucisses préalablement cuites au bouillon ou au vin blanc. Faites bouillir et retirez sur le côté. Mettez la viande sur un plat avec la garniture autour. On peut servir ce filet avec une garniture de champignons, financière, jardinière ou d'olives.

Filet aux truffes sauce madère. — Prenez un morceau de filet de 4 à 5 centimètres d'épaisseur; parez-le; salez et poivrez; mettez-le dans une casserole à sauter, avec du beurre chaud et faites lui prendre une belle couleur de chaque côté. Retirez le filet et faites un roux léger avec un peu de farine et le

beurre de la cuisson; mouillez avec du vin de Madère et ajoutez une ou deux cuillerées de glace de viande ou 1/2 cuillerée à café d'extrait Liebig. Laissez cuire pendant quelques minutes; remettez le filet avec des truffes coupées en lames; faites mijoter pendant quatre ou cinq minutes, et la cuisson terminée, liez votre sauce d'un petit morceau de beurre frais. Dressez sur un plat chaud: masquez avec la sauce et servez.

Filet de bœuf financière. — Préparez et opérez comme pour le filet de bœuf madère.

La cuisson terminée, dressez le filet sur un plat et garnissez de petits pâtés chauds financière.

Faites bien réduire le fond de la cuisson et mélangez-le à une sauce financière servie à part dans une saucière.

Filet de bœuf braisé. — Prenez un filet de bœuf ou un beau milieu de filet pesant au moins 4 ou 5 livres; parez-le, piquez-le de lardons fins et ficelez.

Formez une braisière avec des bardes de lard, quelques tranches de carottes, des oignons coupés en rouelles, un bouquet garni. Placez-y le filet; salez et mouillez d'un 1/2 verre de bonne eau-de-vie. Couvrez d'un papier beurré. Laissez cuire au four à feu doux pendant 3 heures en arrosant de temps en temps avec du Liebig dans une saucière, mettez-y le jus après l'avoir préalablement dégraissé, mélangez parfaitement et servez le filet en l'accompagnant de cette sauce excellente que peut couvrir une jardinière de légumes entourant le filet.

Filet de bœuf madère. — Après avoir préparé le filet comme nous l'avons dit à l'article *Filet de bœuf braisé*, mouillez-le. avec un verre madère au lieu d'eau-de-vie. Laissez cuire pendant le même temps et servez de même façon.

Filet de bœuf piqué à la broche. — Parez proprement un beau morceau de filet en enlevant la peau nerveuse et les graisses qui s'y trouvent, piquez-le de

petits lardons de lard bien blanc aux deux extrémités.

Embrochez-le et faites-le cuire environ 3/4 d'heure, s'il pèse 3 livres, en arrosant toutes les 10 minutes.

Débrochez, passez et dégraissez le jus, que vous enverrez à part dans une saucière ou que vous servirez sous le filet même. On peut aussi l'accompagner des sauces piquante, italienne, tomates, etc.

Foie de bœuf grillé. — Prenez un foie de bœuf et coupez-le en tranches minces, saupoudrez-les de sel et poivre et faites-les cuire sur le gril quelques minutes seulement en ayant soin de les retourner. Servez dans un plat bien chaud sur une maître-d'hôtel.

Gîte de bœuf sauce raifort. — Prenez 2 kilos de gîte à la noix, que vous faites cuire en pot-au-feu. Quand la viande est cuite, égouttez et servez avec du persil. Servez en même temps une sauce *raifort* chaude ou froide à la crème.

Gras-double à la bourgeoise. — Prenez du gras-double bien épais, faites-le blanchir et râtissez-le bien; jetez-le ensuite dans de l'eau bouillante, et nettoyez-le de nouveau; faites-le cuire dans une troisième eau; coupez-le de la grandeur de quatre doigts, et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse ou de beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double pané de mie de pain; mettez-le sur le gril, et servez avec sauce piquante ou aux échalotes.

Gras-double aux fines herbes. — Prenez 1 kilo de gras-double cuit, coupez en carrés. Mettez un oignon haché et quelques échalottes; faites-les revenir avec du beurre. Ajoutez quelques cuillerées de champignons hachés et faites-en réduire l'humidité. Saupoudrez d'une pincée de farine et mouillez d'un peu de bouillon. Cuisez la sauce à peu près dix minutes; ajoutez le gras-double avec quelques cuillerées de sauce tomates, sel et Cayenne. Cuisez à feu doux pendant un quart d'heure, et servez avec jus de citron et persil haché,

Gras-double à la lyonnaise. — Prenez une livre de gras-double cuit et bien égoutté. Coupez-le en filets. Emincez deux oignons blancs, faites-les revenir tout doucement dans une poêle avec du beurre; assaisonnez. Ajoutez le gras-double quand l'oignon est à peu près cuit : assaisonnez de nouveau et sautez-le sur feu jusqu'à ce qu'il soit légèrement rissolé et les oignons cuits. Finissez avec un filet de vinaigre et un peu de persil haché.

Gras-double à la poulette. — Après avoir choisi, et fait blanchir du gras-double comme il a été dit, le faire cuire avec lard, oignons, carottes, thym, laurier, persil, ail, girofle, piment, sel, gros poivre, le tout mouillé de bouillon et vin blanc.

Laissez doucement cuire sans bouillir pendant plusieurs heures, quand il sera cuit, coupez-le par morceaux ; faites une sauce à la poulette, jetez-y votre gras-double et servez.

Hachis de bœuf en gâteau. — Prendre de la tranche de bœuf bien tendre, un morceau de jambon et de la tétine de veau, le bœuf entrant pour les trois quarts; hacher le tout aussi menu que possible, couper en dés un morceau de bon lard et mélanger au hachis en l'assaisonnant de sel, poivre, épices, persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, le tout finement haché, feuille de laurier, branche de thym, un petit verre d'eau-de-vie et la moitié d'un verre à bordeaux d'eau dans laquelle vous aurez eu soin de délayer un peu d'extrait de viande Liebig. Foncer une terrine à pâté de bardes de lard, remplir avec hachis, poser sur la terrine son couvercle, garnir les joints de pâte faite avec de la farine et du vinaigre; mettre au four et laisser le pâté y passer la nuit. Ce hachis ne doit être servi que complètement froid.

Hachis de bœuf (autre). — Hachez très fin quatre oignons, faites-les roussir dans une casserole avec un peu de beurre; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine, et remuez jusqu'à

ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec bouillon ou petite partie de Liebig délayé préalablement à l'eau chaude et un peu de vin rouge; ajoutez sel, poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit et qu'il n'y ait plus de sauce; jetez dedans du bouilli froid haché ; faites-le cuire pour qu'il prenne le goût d'oignon et mettez-y un filet de vinaigre ou une pointe de moutarde en le servant.

Hachis (croquettes de). — Mettez dans une casserole une certaine quantité de bœuf haché dans une sauce poulette que vous lierez avec trois jaunes d'œufs. Ajoutez sel, poivre et persil haché. Mélangez bien et formez une pâte assez consistante. Laissez refroidir et divisez par parties égales auxquelles vous donnerez la forme de boulettes, trempez-les dans la mie de pain. passez-les au blanc d'œuf battu, puis à la mie de pain encore et jetez-les dans une friture, où elles doivent prendre belle couleur; servez avec persil frit autour.

Cœur de bœuf à la bourgeoise. — Prenez un cœur de bœuf bien frais, fendez-le en deux morceaux sans les séparer; faites dégorger à l'eau froide, enlevez soigneusement le sang et essuyez.

Piquez ensuite avec du lard gras; ficelez et placez dans une casserole foncée de lard de poitrine et quelques oignons et carottes, puis finissez comme le bœuf à la mode.

Langue de bœuf. — Faites dégorger la langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure; mettez-la ensuite rafraîchir; lorsqu'elle est refroidie, parez-la et piquez-la de gros lardons que vous assaisonnez avec du sel, gros poivre, quatre épices, persil, ciboules, hachés très menu; faites-la cuire avec un bon assaisonnement et des fines herbes dans une casserole avec quelques bardes de lard, quelques tranches de veau, carottes, oignons, épices diverses, mouillez votre cuisson avec du bouillon et laissez cuire la langue à petit feu pendant quatre heures. Au moment de la servir ôtez la peau de la langue, ayez du coulis roux dans

lequel vous mettrez à peine de Liebig pour lui donner consistance et bon goût, rajoutez si vous le voulez des cornichons hachés à cette sauce et servez.

Langue en pot-au-feu. — Un plat très économique pour les familles nombreuses est une langue de bœuf avec le cornet mise et traitée de la même manière que le pot-au-feu.

Le bouillon en sera excellent si on a pris la peine d'y ajouter une livre environ de gîte de *jambe* de bœuf et au moment de servir en mélangeant bien gros comme une petite noix d'extrait de viande Liebig délayé dans une petite partie de bouillon et ajoutée au reste, ce qui lui donne le velouté et de la couleur en le rendant plus substantiel.

La langue une fois dépouillée de la peau peut être servie, après avoir été fendue en deux dans le sens de la longueur, avec une sauce piquante, tomates, aux échalotes, etc.

Et, si le lendemain il en restait, froide elle peut être mise sur la table avec une sauce mayonnaise ou ravigote.

Langue de bœuf braisée. — Prenez une langue de bœuf dont vous retirerez le cornet et les fagoues.

Faites-la dégorger pendant 5 à 6 heures ; blanchissez-la à l'eau bouillante afin de pouvoir en enlever la peau ; piquez-la de gros lardons. Placez-la dans une braisière foncée avec du lard de poitrine, quelques tranches de jambon, carottes et oignons coupés en tranches, poivre, peu de sel, un bouquet garni. Mouillez avec moitié bouillon et moitié bon vin blanc, ajoutez un petit verre d'eau-de-vie : couvrez hermétiquement et laissez cuire à feu doux pendant trois ou quatre heures. La cuisson terminée, retirez, dressez sur un plat, garnissez avec les tranches de lard et de jambon et servez en arrosant de la sauce dégraissée et passée.

Langue de bœuf au gratin. — Après l'avoir fait cuire au pot-au-feu, laissez refroidir la langue et cou-

pez-la en tranches en assaisonnant de la même façon que le bœuf.

Langue de bœuf rôtie. — Prenez une langue de bœuf et préparez-la comme il est dit pour la langue braisée. Faites-la braiser ou cuire pendant trois heures dans le pot-au-feu. Laissez-la refroidir; piquez-la de



Découpage de la langue.

gros lardons et faites-la rôtir à la broche pendant une heure si elle est grosse en l'arrosant avec le jus de la cuisson mélangé de beurre. La cuisson terminée, débrochez et servez sur un plat chaud. Envoyez le jus dans une saucière à part.

Ainsi préparée, la langue de bœuf peut se servir avec une sauce piquante, tomates, une purée de pommes de terre, de marrons, lentilles, du macaroni ou des nouilles.

Mufle de bœuf à la lyonnaise. — Coupez en filets comme le gras-double un mufle de bœuf. Faites revenir tout doucement dans une poêle avec beurre et huile, trois ou quatre oignons finement émincés; ajoutez-y une feuille de laurier, une gousse d'ail et une pincée de sel. Quand ils sont à peu près atteints ajoutez les filets. Assaisonnez avec sel et poivre, sau-

tez-les pendant un quart d'heure, et finissez avec persil haché et filet de vinaigre. Servez ensuite.

Paleron de bœuf bouilli aux légumes. — Désossez un morceau de paleron de 2 kilos; nouez-le avec de la ficelle et pendant 5 heures laissez cuire dans le pot-au-feu en même temps que carottes, navets et un demi-chou. Égouttez la viande et les légumes, servez avec une garniture de petits oignons glacés en y ajoutant les légumes ayant servi à la cuisson que vous coupez en morceaux réguliers pour servir autour de la viande.

Poitrine de bœuf bouillie à la choucroute. — Prenez un morceau de poitrine de bœuf de 2 kilos environ pas trop gras, cuisez en pot-au-feu pendant 4 heures au moins. D'autre part faites cuire à l'étuvée un morceau de petit salé dans du bouillon avec un kilo et demi de bonne choucroute. Ne laissez cuire que 2 heures et demie. Egouttez la viande de bœuf avant de dresser sur le plat. Faites réduire le liquide de la choucroute et liez avec un peu de beurre manié. Dressez-la autour du bœuf avec le petit salé coupé en tranches.

Plates-côtes de bœuf sauce aux cornichons. — Prenez 2 kilos de plates-côtes entrelardées. — Faites cuire de 4 à 5 heures. — Faites revenir échalotes et oignons hachés, saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon légèrement. Cuisez un quart d'heure environ, ajoutez sel, poivre et un filet de vinaigre. Finissez avec cornichons et persil hachés. Vous pouvez aussi colorer la sauce avec un peu de caramel.

Avant de dresser la viande sur le plat, égouttez-la, entourez de persil et servez la sauce à part. Ce morceau peut se servir avec une sauce piquante, tomates, etc.

Queue de bœuf grillée. — Prenez un morceau de queue de bœuf, coupez par morceaux aux joints et faites cuire dans le pot-au-feu. Lorsqu'elle est cuite retirez et laissez refroidir.

Trempez les morceaux dans du beurre fondu, panez et faites griller. Servez dans un plat chaud et accompagnez d'une sauce piquante, tartare, Robert, etc., ou avec une garniture de choux ou de purée de pois.

Queue de bœuf en daube. — Faites blanchir, écumer et égoutter un morceau de queue de bœuf coupée en morceaux. Préparez ensuite comme le bœuf à la mode.

Rognon de bœuf. — Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules, pointe d'ail haché très mince.

Saupoudrez légèrement de farine et mouillez en tournant avec la cuiller de bois avec du bon vin rouge ou blanc la valeur d'un bon verre que vous avez fait chauffer et au moment de servir sur la pointe d'un couteau à peine d'extrait de viande Liebig.

Rognon de bœuf sauté au vin. — Coupez votre rognon par tranches, passez au roux avec épices et bouquet garni, mouillez de vin et faites jeter un bouillon ; liez d'un peu de farine et laissez tant soit peu réduire, vous ajouterez ensuite à votre sauce un peu d'extrait de viande.

Rosbif. — Le célèbre rosbif anglais est une pièce de bœuf ordinairement de forte dimension. Elle se prend particulièrement dans l'aloyau et se met à la broche ou au four où elle doit être arrosée souvent de sa cuisson et présentée sur la table très peu cuite.

Tourne-dos. — Prenez un morceau de filet de bœuf et coupez-le en tranches minces en leur donnant une forme égale. Mettez-les mariner dans une marinade cuite et froide pendant 5 ou 6 heures.

Retirez, égouttez, et faites sauter à feu vif.

Dressez-les en couronne sur un plat chaud et versez au milieu soit une sauce béarnaise, poivrade, ou piquante.

Tripes à la mode de Caen. — Il faut gratter les tripes et les nettoyer à plusieurs eaux en ayant soin de changer cette eau à diverses reprises, et, si on le peut, en laisser couler dessus abondamment. Puis, les mettre blanchir à l'eau bouillante, les égoutter, les mettre ensuite dégorger 24 heures dans l'eau froide, qu'il faudra encore changer plusieurs fois. Lorsqu'elles



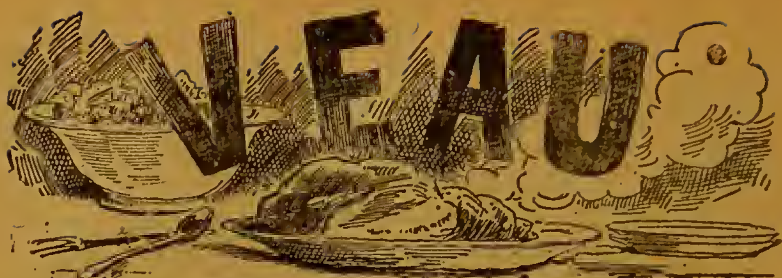
Tripes à la mode de Caen.

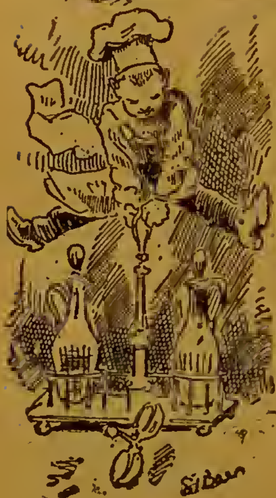
sont prêtes, il faut foncer une braisière ou daubière de tranches de carottes, oignons, un peu de lard, bouquet garni, clous de girofle, ail, gros poivre, pied de bœuf ou de veau, bien essuyer les tripes en les assaisonnant de sel, muscade, etc., les mettre dans la daubière avec un peu de jambon si vous en avez, et la remplir en baignant les tripes de vin blanc et d'un peu d'eau ; couvrir de bardes de lard.

Posez dessus le couvercle et entourez-le d'une pâte faite simplement de farine et d'eau pour éviter l'évaporation et faites cuire à four doux pendant 5, 6 et même 7 heures suivant quantité.

Servez-vous de la cuisson pour en faire une sauce que vous lierez avec légèrement de fécule pour verser dessus au moment de servir.

Dans cette liaison, qui doit être faite vivement, une pointe de Liebig délayé avec la fécule et un peu de cuisson, en tournant vivement, donnent plus de coup d'œil et de fini à la sauce.





CHOIX DU VEAU

Le veau doit être âgé au moins de six semaines ou deux mois pour que sa chair ait acquis les bonnes qualités qui la font rechercher; elle est fine et devient blanche en cuisant. Le veau à chair foncée est beaucoup moins estimé.

La cuisse de veau est la partie la plus essentielle dans le travail journalier de la cuisine pour les jus, les sauces, les glaces et gelées de viande. Les morceaux qui paraissent avec le plus d'honneur sur la table sont la longe, le carré, la noix, le quasi, les ris, la tête, les noisettes tirées des épaules; la langue et la cervelle sont aussi fréquemment employées.

La rouelle du veau femelle est généralement préférée à celle du veau mâle; quand les yeux paraissent renflés, la tête est fraîche; mais s'ils paraissent enfoncés et ridés, elle ne l'est pas. — Dans l'épaule, si les veines ne sont par d'un rouge brillant la viande n'est pas fraîche; et s'il y a des taches vertes ou jaunes; vous pouvez conclure que le veau est très mauvais. — Le col et la poitrine, pour être bons, doivent être blancs et secs; s'ils sont visqueux, verdâtres, ou jaunes en dessus, ils ne valent absolument rien,

— Dans la longe, le rognon est sujet à être promptement gâté, et s'il est vieux, il sera mou et visqueux. — Quand la cuisse est blanche et ferme, elle est bonne ; — quand elle est molle, elle ne vaut rien.

La chair du veau est gélatineuse, tout à la fois nourrissante et rafraîchissante, et de facile digestion ; elle convient à tous les âges et à tous les tempéraments.

Quand le veau est très jeune, il faut s'abstenir d'en manger, c'est une viande flasque qui donne la colique.

Amourettes de veau frites. — L'amourette ou moelle épinière du veau se fait dégorger dans l'eau fraîche plusieurs fois renouvelée. — Égouttez et mettez dans une casserole avec eau, sel, vinaigre, carottes et



ognons, coupés en tranches. — Faites cuire, égouttez, et laissez refroidir, puis coupez en morceaux, passez dans la pâte à frire et plongez ces morceaux dans la friture bouillante, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur : égouttez et dressez sur un plat, avec du persil fin.

Aspic de ris et de cervelle de veau. — Prenez une cervelle de veau, faites-la cuire comme *la tête de veau au naturel* et laissez refroidir. — Faites cuire un ris de veau comme il est dit au *foie de veau au jus* et laissez également refroidir. — Coupez le tout en tran-

ches régulières ainsi qu'un peu de langue à l'écarlate et des truffes préparées pour garniture.

Enterrez un moule à cylindre dans de la glace pilée; mettez également un peu de glace dans l'intérieur du cylindre; versez dans le fond du moule une couche de gelée tiède d'un demi-centimètre d'épaisseur; laissez prendre, puis rangez symétriquement et en les alternant, les tranches de cervelle, de langue à l'écarlate et de truffes en ayant soin de ne pas leur laisser toucher les bords du moule, la glace seule devant y adhérer. — Posez doucement avec une cuiller une autre couche de gelée à peine fondue ; laissez prendre à nouveau et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Laissez glacer pendant une heure, puis trempez le moule dans l'eau chaude, essuyez; renversez l'aspic sur un plat bien froid et servez.

Blanquette de veau (*entrée*). — Taillez en petits morceaux les restes d'un carré ou d'une longe ou le bas des côtelettes de veau servis la veille. Faites un roux blanc dans lequel vous mettez un peu d'extrait de viande de Liebig délayé et mettez bouquet de persil, sel, poivre, glacez des oignons dans du beurre avec une pincée de sucre et servez-vous-en comme garniture : liez votre sauce avec des jaunes d'œuf, du beurre frais et un peu d'extrait de viande, sur la pointe d'un couteau. Remuez vivement. Jetez votre viande dans cette sauce et servez sans laisser cuire.

Carré de veau au jus (*relevé*). — Prenez un carré de veau dans la partie des côtes couvertes; enlevez l'os de l'échine; désossez le haut du carré et sciez les os des côtes à deux centimètres de la noix, roulez cette bavette en dessous; parez le dessus du carré et piquez-le de lard fin. — Ficelez et mettez dans une braisière foncée de lard de poitrine, de tranches de jambon, de carottes, d'oignons coupés en tranches, d'un bouquet garni ; salez, poivrez, mouillez de consommé et d'une cuillerée d'eau-de-vie, recouvrez de bardes de lard et faites cuire deux heures à petit feu.

Au bout de ce temps, retirez le carré de veau ; faites

réduire la sauce, passez-la, mettez-la dans une autre casserole avec le carré de veau, afin de lui faire prendre une belle couleur. Lorsqu'il est bien glacé de chaque côté, retirez-le, dressez-le dans un plat chaud et servez couvert du jus de la cuisson.

Cervelles de veau au beurre noir (*entrée*). — Après avoir fait dégorger et blanchir les cervelles on fait roussir du beurre dans une poêle en ayant soin de ne pas enlever l'écume qui vient à la surface. En même temps, on fait réduire un verre de bon vinaigre blanc avec toutes sortes d'assaisonnements, sel, poivre, girofle, etc., et, lorsqu'il est réduit aux trois quarts on verse le beurre noir dessus ; on dresse les cervelles, on les arrose de cette sauce et on jette dessus des branches de persil frites dans le beurre.

Cervelles de veau frites (*entrée*). — Les cervelles doivent d'abord dégorger dans l'eau froide, ce qui permet d'en retirer les petites membranes ou fibres ; puis on les fait blanchir avec un peu de sel, vinaigre, oignons, persil, et on les laisse refroidir dans cette eau pour les raffermir. — Faites-les cuire ensuite, dans une casserole foncée de lard avec du vin blanc, du bouillon (ou du Liebig délayé dans un peu d'eau chaude), persil, ciboules et tranches de citron sans écorce ni pépins ; coupez les cervelles en quatre parties, trempez-les dans la pâte à frire et, lorsqu'elles auront pris une belle couleur dans la friture, égouttez-les et servez-les avec du persil frit autour.

Les cervelles de veau se servent aussi dans la sauce matelote, à la poulette et à la sauce tomate.

Côtelettes de veau à la Dreux (*entrée*). — Prenez et parez de belles côtelettes ; piquez-en les noix sur le travers, avec langue de bœuf à l'écarlate, truffes et lard taillés en forme de clous en ayant soin d'en alterner les couleurs.

Mettez les côtelettes dans une casserole plate, mouillez-les avec de la mirepoix et couvrez-les d'un papier beurré. Couvrez la casserole et laissez cuire doucement. La

cuisson terminée, retirez et égouttez les côtelettes, mettez-les en presse. Lorsqu'elles seront refroidies, panez-les et faites-les chauffer dans le fond de la cuisson, que vous avez passé et dégraissé. Dressez-les en couronne dans un plat chaud et mettez au milieu une garniture de haricots verts ou de petits pois sautés au beurre, mettez une papillote à chaque manche et servez.

Côtelettes de veau à la gelée (*entrée*). — Préparez et opérez comme il est dit aux *Côtelettes de veau à la Dreux*. — Lorsque les côtelettes sont refroidies, parez-les, dressez-les en couronne sur un plat ; glacez-les au pinceau.

Préparez une gelée hachée avec le jus de la cuisson ; placez-la dans le couronne ; mettez des croûtons autour du plat et servez.

Côtelettes de veau au jus (*entrée*). — Prenez des côtelettes de veau un peu épaisses ; panez-les. — Faites-les revenir dans du beurre, salez et poivrez. — Lorsqu'elles ont pris une belle couleur de chaque côté ajoutez une cuillerée de jus de viande et finissez de cuire à petit feu. — La cuisson terminée, dressez-les sur un plat chaud et masquez-les avec le jus de la cuisson. — Mettez une papillote à chaque manche et servez.

Les côtelettes préparées ainsi peuvent se servir sur une purée de chicorée à laquelle vous aurez mélangé le jus de la cuisson ; purée d'oseille, épinards, sauce tomates, etc.

Côtelettes de veau à la milanaise (*entrée*). — Prenez et parez des côtelettes de veau en les tenant un peu minces ; passez-les dans du beurre fondu : assaisonnez-les de sel et poivre ; roulez-les dans du parmesan râpé ; trempez-les dans des œufs battus et passez-les à la mie de pain, faites-les cuire dans un plat à sauter avec du beurre clarifié, en ayant soin qu'elles soient d'un belle couleur de chaque côté. — La cuisson terminée dressez-les dans un plat chaud, sur une garniture de macaroni à l'italienne à laquelle vous au-

rez mélangé des truffes, du jambon, et de la langue à l'écarlate, coupés en filets. Mettez une papillote à chaque manche et servez.

Côtelettes de veau en papillotes. — Prenez et parez des côtelettes de veau de 200 à 250 grammes chacune. Dans une casserole à sauter, faites fondre un morceau de beurre : passez-y pendant quelques instants du jambon coupé en tranches très minces et de la grandeur des noix des côtelettes (deux fois autant de tranches



de jambon que de côtelettes). Retirez-les du feu et remplacez les par les côtelettes que vous laissez cuire à feu doux pendant un quart d'heure en ayant soin de les retourner une fois. Au bout de ce temps retirez-les et mettez-les de côté avec le jambon. Détachez le fond de la cuisson avec une ou deux cuillerées de jus : mélangez-y une farce composée de mie de pain, lard râpé, ciboules, champignons et persil haché fin ; assaisonnez de sel, poivre et épices ; tournez un instant sur le feu et couvrez les côtelettes sur chaque côté, d'abord avec une couche de cette farce, puis d'une tranche de jambon. Placez chaque côtelette sur une feuille de fort papier huilé et de la forme du dessin ci-dessus. Pliez le papier autour comme il est indiqué, de façon à envelopper complètement la côtelette, faites cuire sur le gril pendant dix minutes : retirez, dressez les côtelettes sur un plat et servez-les dans leur papillote.

Côtelettes de veau fines herbes (*entrée*). — Mettez des côtelettes avec sel, poivre, dans une casserole où vous aurez fait fondre un bon morceau de beurre, sautez-les pendant un instant, puis ajoutez champignons

et fines herbes hachés; faites achever de cuire en sautant toujours, et servez avec pointe de Liebig additionnée au jus, dans lequel vous ajoutez quelques gouttes de citron.

Côtelettes de veau au naturel. — Bien frottées de beurre et saupoudrées de sel et poivre, les faire griller des deux côtés et les servir sans sauce.

Épaule de veau à la bourgeoise (*relevé*). — Prenez une épaule de veau, désossez-la, assaisonnez de sel et poivre, roulez, ficelez, mettez-la dans une braisière avec du beurre et des tranches de lard de poitrine : faites-lui prendre une belle couleur de chaque côté, mouillez avec un litre d'eau additionnée d'une 1/2 cuillerée à café de Liebig et un petit verre de cognac; ajoutez un pied de veau coupé en quatre; carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre; faites cuire à feu doux pendant 3 heures. La cuisson terminée retirez l'épaule, surtout dégraissez et remplacez par du Liebig délayé qui tiendra lieu de glace de viande et dressez sur un plat. Passez au tamis le jus de la cuisson, masquez et garnissez le plat avec carottes et oignons.

Escalopes de veau aux champignons (*entrée*). — Préparez et faites cuire comme pour les *escalopes de veau aux fines herbes*. — La cuisson terminée, dressez les escalopes en couronne dans un plat chaud en les alternant avec croûtons de pain frit. — Placez au milieu des champignons sautés au beurre. — Versez sur les champignons la sauce que vous avez terminée, comme celle des *escalopes de veau aux fines herbes*, mais en supprimant la cuillerée de persil haché.

Escalopes de veau aux fines herbes (*entrée*). — Prenez un morceau de noix de veau, coupez-la en escalopes de cinq centimètres de largeur sur un centimètre et demi d'épaisseur. — Aplatissez les escalopes avec la batte; parez-les et donnez-leur une forme ronde; faites-les sauter dans le beurre à feu vif, jusqu'à ce qu'elles aient pris une légère couleur blonde

de chaque côté : salez et poivrez. — Retirez-les et dressez-les en couronne dans un plat chaud. — Otez le beurre de la cuisson ; détachez le fond de la casserole avec deux ou trois cuillerées de jus de viande. — Finissez en ajoutant une cuillerée de persil haché, le jus d'un citron, et quelques petits morceaux de beurre que vous tournez vivement pour lier la sauce. — Ajoutez-y le jus que les escalopes auront pu rendre dans le plat, versez le tout sur les escalopes et servez.

Escalopes de veau ou veau à la minute (*entrée*). — Prenez de la noix de veau, que vous coupez en tranches minces ; après les avoir parées, ce qui est très tacile, la noix de veau se prêtant très bien à un arrangement très prompt, mettez-les dans une poêle en même temps que le beurre sans le laisser fondre. Sautez quelques minutes sur le feu assez vif, ajoutez oignons entiers, persil, muscade. Lorsque la viande a pris belle couleur, mouillez de quelques cuillerées de bouillon ou d'extrait de viande ajouté à un peu d'eau de légumes ou simplement d'eau tiède ; couvrez un instant, ajoutez si vous en avez des champignons. Vingt-cinq à trente minutes suffisent pour faire un plat qui rend service lorsqu'on est pressé et est excellent à manger.

Foie de veau bourgeoise (*entrée*). — Piquez un



foie de gros lardons, puis vous le ferez revenir dans

du beurre chaud, le tournant successivement en tous sens. Retirez ensuite le foie et faites un roux dans du beurre nouveau. Vous y replacerez le foie, et vous ajouterez un verre de vin, sel, poivre, épices, bouquet garni. Laissez cuire à petit feu deux à trois heures, le couvercle du poêlon étant garni d'une feuille de papier pour prévenir l'évaporation. Surveiller la cuisson de crainte que le foie ne s'attache au fond de la casserole. Dégraisser la sauce avant de servir, et ajouter une pointe de Liebig.

Foie de veau à l'italienne (*entrée*). — Coupez du foie de veau en tranches d'un 1/2 centimètre d'épaisseur environ ; mettez à peu près 30 grammes de beurre dans une poêle, faites-le chauffer et mettez-y les tranches de foie que vous ferez marcher vivement pendant 5 minutes en ayant soin de les sauter et retourner, puis modérez le feu et laissez cuire encore pendant 5 autres minutes. Ajoutez sel, poivre, un peu de persil haché, le jus d'un citron et, au moment de servir, un peu d'extrait de viande Liebig dissous dans le jus.

Dressez les tranches en couronne et versez la sauce dessus.

Foie de veau à l'italienne (autre) (*entrée*). — Coupez le foie de veau, dans le sens de la longueur, en deux centimètres d'épaisseur, faire chauffer 120 grammes de beurre dans un plat à sauter et y mettre les lames de foie assaisonnées de sel et poivre et passées dans la farine ; laisser cuire trois minutes, retourner trois minutes de l'autre côté, en tout six minutes de cuisson ; retirer le foie du feu et le tenir chaudement, mettre dans le beurre 25 grammes de farine, 10 grammes d'échalotes hachées et bien lavées, un quart de champignons hachés; tourner sur le feu en mouillant avec 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de bouillon chaud dans lequel vous avez mis en tournant pour le délayer gros comme une noisette d'extrait de viande Liebig, laisser réduire pendant 10 minutes, dresser les lames de foie en couronne et les arroser de sauce en y ajoutant un peu de

persil haché. Si la sauce se trouvait trop longue, la laisser réduire pour l'épaissir; si, au contraire, elle était trop liée, ajouter du bouillon, de manière qu'elle ne fasse que masquer le dos de la cuiller.

Foie de veau à la ménagère (*entrée*). — Avec une livre de foie de veau, coupez des tranches minces que vous mettrez dans la poêle avec 40 ou 50 grammes de beurre, chauffez seulement et mettez les tranches de foie que vous pousserez vigoureusement en saupoudrant de poivre et sel.

Lorsque les tranches sont cuites, dressez-les sur un plat, tenez au chaud et remettez la poêle sur le feu, ajoutez une petite cuillerée de farine, remuez quelques minutes sur le coin du fourneau, mouillez avec 1/2 verre de vin blanc et 1/2 verre de bouillon, ajoutez une cuillerée à café d'échalotes hachées menu et une de persil, faites cuire un instant et versez sur les tranches.

Foie de veau à la poêle (*entrée*). — Coupez-le en tranches égales et minces et mettez-le sur un feu très vif dans une poêle avec du persil, ciboule et échalotes, le tout haché fin; retournez et mêlez vivement une petite pincée de farine. Lorsque le foie ne sera plus mou, tournez et mouillez avec du vin rouge ou blanc, puis assaisonnez de sel et poivre; ajoutez, si cela se peut, quelques gouttes de verjus, ou à défaut, de vinaigre, ne laissez pas bouillir et lorsqu'il en est sur le point retirez du feu. Si la sauce se trouvait trop courte ayez soin de l'augmenter par un peu de bouillon ou d'eau chaude additionnée dans la proportion d'une 1/2 cuillerée à café d'extrait de viande.

Foie de veau sauté aux oignons (*entrée*). — Coupez du foie de veau en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Mettez du beurre dans une casserole plate et faites-y jaunir quelques gros oignons émincés. Lorsqu'ils ont pris une légère couleur blonde, ajoutez les tranches de foie, préalablement assaisonnées et saupoudrées d'un peu de farine. Laissez cuire les tran-

ches de foie deux ou trois minutes de chaque côté, saupoudrez les oignons d'une pincée de persil haché, joignez-y le jus d'un citron, un peu de beurre, versez sur le foie et servez.

Fraise de veau (*entrée*). — Faites-la dégorger à l'eau froide pendant quelques heures, puis blanchir à l'eau acidulée de vinaigre. Ratissez-la et lavez soigneusement, rafraîchissez encore à l'eau froide, retirez et égouttez.

Ainsi préparée, elle se sert en blanquette, frite, c'est-à-dire trempée dans la pâte à frire et plongée dans la friture bouillante. Lorsqu'elle est frite on l'entoure de persil frit aussi pour la servir.

Pour les déjeuners on la sert également en vinaigrette.

Fraise de veau frite (*entrée*). — Lorsque la fraise de veau est cuite, blanchie et refroidie, coupez-la en morceaux, trempez ces morceaux dans la pâte ; plongez-les dans la friture bouillante et laissez prendre une belle couleur ; égouttez-les et dressez-les sur un plat avec du persil frit.

Pour la cuisson, voyez *Fraise de veau à la vinaigrette.*

Fraise de veau à la vinaigrette (*entrée*). — Prenez une fraise de veau ; faites-la dégorger à l'eau fraîche pendant trois heures ; puis blanchir à l'eau acidulée pendant quelques instants. — Ratissez-la et lavez-la soigneusement. — Rafraîchissez-la à l'eau fraîche, retirez, égouttez.

Mettez-la dans une casserole avec de l'eau en quantité suffisante pour qu'elle y baigne, assaisonnez avec sel, poivre, oignons, carottes, ail, bouquet garni et un verre de vinaigre. — Faites cuire à petit feu pendant deux heures et demie. La cuisson terminée, retirez, égouttez. — Mettez la fraise dans un plat chaud, servez en accompagnant d'un huilier, d'oignons, de persil hachés fin et placés en bouquet sur une serviette ; servez.

Fricandeau (*relevé*). — C'est de la noix de veau

qu'il faut autant que possible employer pour le fricandeau.

On pare le morceau, on le tape bien entre deux linges et on le pique dans le sens de la viande avec de petits lardons très fins qu'on a eu le soin d'assaisonner. On enveloppe le morceau de bardes de lard, on le met dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bouquet garni, on mouille le tout avec du bouillon d'extrait de viande Liebig et on laisse cuire pendant quatre heures. On enlève ensuite le lard, on dégraisse le fond et on passe à la passoire fine ou au tamis; on le remet ensuite sur le fricandeau afin de le faire réduire sur un feu un peu vif en retournant la viande de tous côtés afin de lui donner partout une couleur semblable. On peut servir le fricandeau soit au naturel, soit sur de l'oseille, de la purée d'oignons, de pommes de terre, etc.

Fricandeau à l'oseille (*relevé*). — Le fricandeau à l'oseille est un excellent plat. On pique de lard une rouelle de veau, on la met à la casserole avec une carotte coupée en rondelles, deux oignons piqués chacun d'un clou de girofle, un bouquet garni : on ajoute un peu de bouillon et en recouvre d'une couenne de lard. On place la casserole sur le feu en garnissant le couvercle d'une feuille de papier blanc pour boucher le mieux possible. Quand l'un des côtés a pris une belle couleur, on retourne. Après deux heures et demie à trois heures de cuisson, le fricandeau est à point, on retire de la sauce le bouquet, les oignons et les carottes et l'on ajoute un peu de Liebig. Servir sur un plat d'oseille cuite hachée et sautée au beurre.

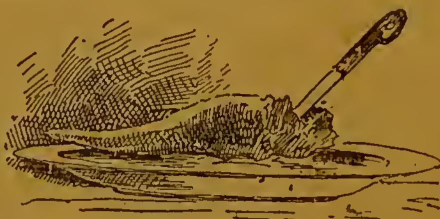
On fait de la même manière le fricandeau à la chicorée traitée comme l'oseille.

Langue de veau (*entrée*). — La langue de veau, comme la langue de bœuf, doit être passée à l'eau bouillante pour en enlever la peau qu'il faut soigneusement gratter. Ensuite il faut la faire cuire dans un court-bouillon composé d'eau additionnée fortement de vinaigre et y mettre sel, poivre, persil, oignons, échalotes.

Puis, lorsqu'elle est cuite à point, on doit l'ouvrir par le milieu dans le sens de la longueur et la servir bien égouttée, entourée de persil et envoyer dans une saucière soit une sauce piquante, soit une sauce tomates. Froide, elle peut être mangée avec une mayonnaise.

Longe de veau braisée jardinière (*entrée*). — Préparez une longe de veau, c'est-à-dire la moitié de la selle coupée sur sa longueur; désossez-la et dégraissez du côté du rognon, coupez court la bavette, roulez et ficelez, puis mettez à cuire de même que l'*épaule à la bourgeoise* et servez sur une jardinière de légumes (légumes variés) cuits à l'eau et dans laquelle vous aurez mis une petite quantité d'extrait de viande, ce qui donnera à vos légumes la même saveur que s'ils avaient été cuits dans le jus fourni par un morceau de viande.

Langue de veau en daube (*entrée*). — Préparez et opérez comme il est dit à la *Langue de bœuf braisée*, mais en remplaçant les carottes et les oignons coupés en rouelles par une vingtaine de carottes tournées et



autant d'oignons jaunis au beurre. — La cuisson terminée, dressez la langue de veau dans un plat chaud; garnissez-la avec les carottes, les oignons, le jambon et le lard; puis dégraissez le jus de la cuisson, versez-le sur le tout. Servez.

Langue de veau à la Soubise (*entrée*). — Prenez et parez une langue de veau : faites-la cuire comme la *tête de veau au naturel*, mais en donnant seulement

deux heures de cuisson. — La cuisson terminée, dressez la langue dans un plat chaud sur une sauce Soubise.

Longe de veau farcie. — Prenez une longe de veau, désossez-la, coupez court la bavette, tenez le rognon de côté et faites une farce comme il est dit à la *poitrine de veau farcie*; mélangez à cette farce un salpicon fait de langue à l'écarlate et du rognon que vous avez réservé, puis étalez-la sur les chairs de la longe, roulez et ficelez en donnant une forme longue; enveloppez d'une serviette, mettez dans une braisière; mouillez à hauteur de moitié bouillon Liebig, moitié vin blanc; ajoutez un petit verre d'eau-de-vie; couvrez la casserole d'un papier beurré et de son couvercle. — Faites partir à feu vif et au premier bouillon retirez la casserole sur le coin du fourneau; laissez mijoter pendant trois ou quatre heures. — Laissez refroidir dans la cuisson, égouttez, pressez légèrement et déballez. — Dressez sur un plat, glacez la longe au pinceau et décorez le plat avec des croûtons de glace préparée avec le jus de la cuisson. Servez.

Mou de veau. — Coupez le mou en gros dés et faites-le dégorger à plusieurs eaux en le pressant chaque fois dans un linge pour bien l'égoutter. Jetez-le ensuite à l'eau froide pour le blanchir; quand il aura fait un bouillon, égouttez. Mettez aussitôt dans une casserole où vous aurez préparé un roux pas trop foncé, faites revenir dedans le mou; remuez et mouillez petit à petit avec du bouillon, sel, poivre, persil, une gousse d'ail. Menez vivement en remuant toujours. Aux trois quarts de la cuisson ajoutez petits oignons et champignons, ôtez le bouquet, mettez persil haché et raccourcissez la sauce si elle est trop longue en faisant réduire, mettez une très légère quantité de Liebig pour lier et servez.

Le mou de veau ou mieux le poumon n'est pas un morceau à dédaigner comme le mou des autres animaux, on s'en sert surtout pour préparer soit le sirop pectoral de mou de veau, soit des bouillons adoucissants, en le coupant par morceaux que l'on fait bouil-

lir avec des jujubes, quelques navets et un peu de cerfeuil.

Le mou de veau cuit est souvent conseillé aux personnes ayant l'estomac fatigué.

Mou de veau à la poulette. — Couper un mou en morceaux carrés de grosseur moyenne, le faire dégorger à l'eau tiède et le faire blanchir à l'eau bouillante, pendant quelque temps, le rafraîchir et l'égoutter. Mettre dans une casserole un morceau de beurre : lorsqu'il est fondu, ajouter le mou de veau et le remuer avec une cuiller de bois pour qu'il n'attache pas. Après qu'il est revenu, mettre de la farine et mouiller avec du bouillon, ajouter un bouquet garni, des champignons et un peu de sel. — Lorsque le mou est aux trois quarts cuit, mettre des petis oignons bien épluchés. — Dégraisser et finir avec une liaison de trois jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Noix de veau au jus (*entrée*). — Prenez une noix de veau ; parez-la et piquez-la de lardons fins, mettez-la dans une braisière foncée de lard de poitrine, de tranches de jambon, de carottes, d'oignons coupés en rouelles, d'un bouquet garni ; salez, poivrez ; mouillez de consommé et d'une cuillerée d'eau-de-vie ; recouvrez les bardes de lard et faites cuire deux heures à petit feu.

Au bout de ce temps, retirez la noix de veau ; faites réduire le jus ; passez-le, mettez-le dans une autre casserole avec le noix de veau afin de lui faire prendre une belle couleur ; lorsqu'elle est bien glacée de chaque côté retirez-la, dressez-la dans un plat chaud et servez couvert du jus de la cuisson.

Paupiettes de veau farcies (*entrée*). — Coupez 7 à 8 tranches minces de veau, en forme de carré long ayant 4 à 5 doigts de large et 7 à 8 de long : battez-les : assaisonnez-les des deux côtés. — Hachez finement les parures ; mêlez-leur une égale quantité de chair à saucisses, 3 cuillerées de fines herbes crues :

oignons, champignons et persil hachés. — Puis un jaune d'œuf et une poignée de panure fraîche. — Etalez, sur chaque tranche de veau, une couche de ce hachis, et roulez-les sur elles-mêmes, en forme de baril. On les attache avec du fil et on les range l'une à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole, faites-les revenir en les retournant. — Mouillez à moitié avec du bouillon ou du Liebig délayé et cuisez avec feu dessous. Quand elles sont à point, le jus doit se trouver à peu près réduit. — Ajoutez alors quelques cuillerées de sauce tomates légère, faites cuire quelques bouillons et retirez du feu. — Déficelez les paupiettes, dressez-les, passez la sauce et arrosez-les avec.



Pieds de veau frits. — Lorsque les pieds de veau sont cuits, blanchis et refroidis, coupez-les en morceaux. — Faites mariner ces morceaux pendant une heure avec sel, poivre, jus de citron ou vinaigre. — Retirez et essuyez avec un linge.

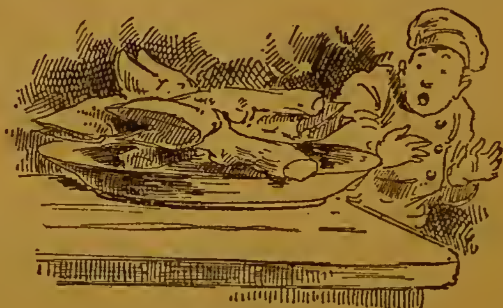
Trempez chaque morceau dans la pâte; plongez dans la friture bouillante et laissez prendre une belle couleur; égouttez et dressez sur un plat avec du persil frit.

Poitrine de veau farcie (*relevé*). — Prenez une poitrine de veau couverte de toute sa peau; glissez un couteau entre les côtes et les chairs afin de les séparer et de former une poche que vous assaisonnez intérieurement et que vous emplissez d'une farce composée de lard gras râpé, de maigre de veau haché, de mie de pain trempée dans du bouillon et assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, une petite échalote, oignons et champignons hachés fins. — Le tout étant bien amalgamé, finissez la farce avec deux ou trois jaunes d'œufs crus; cousez les chairs afin que la farce ne s'échappe pas et posez la poitrine de veau dans une braisière, foncée de lard de poitrine, de carottes et d'oignons cou-

pés en tranches. — Ajoutez un bouquet garni, deux verres de bouillon, deux verres de vin blanc et laissez cuire pendant trois heures, en ayant soin de la retourner et de l'arroser fréquemment. — La cuisson terminée, dressez la poitrine dans un plat chaud : dégraissez le jus de la cuisson, versez-le sur la poitrine et servez.

Ainsi préparée, la poitrine de veau peut se servir sur une sauce tomates, une sauce piquante, etc., ou avec des légumes préparés pour garniture.

Pieds de veau à la poulette. — Les faire dégorger dans de l'eau froide, les blanchir à l'eau bouillante.



Quand elle aura bouilli 1/4 d'heure, les replonger à l'eau froide et les y laisser refroidir. Servez-les, alors, dans une sauce poulette, on leur fera prendre goût quelques instants sans laisser cuire.

Poitrine de veau aux petits pois (*relevé*). — Coupez une poitrine de veau, par petits morceaux, passez-les au feu dans un bon morceau de beurre saupoudré de farine. Mouillez d'un bon verre de bouillon ou extrait de viande Liebig délayé à l'eau chaude ; ajoutez bouquet garni ; laissez cuire environ 1 heure 1/2 ; mettez ensuite les petits pois (des pois moyens sont préférables), dégraissez la sauce et servez.

Quasi de veau aux salsifis (*relevé*). — Prenez des salsifis bien frais et bien noirs ; ratissez-les, coupez-les au fur et à mesure dans de l'eau fraîche acidulée. —

Retirez, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec du beurre, une pointe d'échalote hachée fin. — Tournez-les pendant une dizaine de minutes, à feu très doux, sans leur laisser prendre couleur.

D'autre part partagez un quasi de veau que vous désossez et ficelez. — Faites le revenir dans une casserole avec du beurre. Lorsqu'il a pris une belle couleur, mouillez d'un verre de bouillon, joignez-y les salsifis, un bouquet garni; couvrez et laissez cuire à petit feu pendant une heure et demie. — Assurez-vous de la cuisson des salsifis. — La cuisson terminée, dressez le quasi sur un plat chaud; dégraissez la cuisson; mettez les salsifis en garniture autour de plat, et versez le jus de la cuisson sur le tout. Servez.

Queues de veau braisées. — Prenez des queues de veau; coupez par morceaux aux joints; mettez-les dans une casserole foncée de lard de poitrine, de carottes, d'oignons coupés en rouelles, d'un bouquet garni, salez, poivrez, mouillez moitié bouillon, moitié vin blanc, faites cuire deux heures à petit feu.

La cuisson terminée, retirez et dressez dans un plat chaud; dégraissez le jus de la cuisson et couvrez-en les queues, puis servez.

Ainsi préparées, les queues de veau peuvent se servir sur une garniture de choux ou avec une purée de lentilles, de pois, etc.

Queues de veau grillées. — Préparez et opérez comme pour les *queues de veau braisées*. La cuisson terminée, retirez, égouttez, laissez refroidir; trempez ensuite dans des œufs battus, passez avec de la mie de pain, arrosez de beurre fondu, passez à nouveau et faites griller. Servez dans un plat chaud sur une sauce piquante, tartare, tomates, rémoulade, ravigote, etc.

Ris de veau (*entrée*). — Les ris de veau forment, lorsqu'ils sont bien préparés, un plat très distingué pouvant être servi sur les meilleures tables. On doit toujours, avant de les préparer de n'importe quelle façon, les faire dégorger à plusieurs reprises dans de

l'eau tiède, et blanchir environ 10 minutes à l'eau bouillante; avec cette précaution, ils peuvent être employés dans telles sauces qu'il vous plaira.

Ris de veau aux fines herbes (*entrée*). — Hachez fin du persil, ail, échalotes, voire même quelques champignons; maniez tous ces ingrédients avec un peu de bon beurre, du sel, poivre, etc.; prenez les ris de veau préalablement nettoyés et blanchis et mettez à la casserole avec bardes de lard par dessus; un 1/2 verre de vin blanc, autant de bouillon ou extrait de viande délayé dans un peu d'eau, et faites cuire à très petit feu, que cela ne fasse que frissonner. Quand ils sont cuits, sortez-les de la casserole avec précaution pour ne pas les briser: dégraissez la sauce, ajoutez-y sur la pointe d'un couteau un peu de Liebig pour colorer et velouter votre sauce, puis versez sur les ris.

Ris de veau à la gelée (*entrée*). — Préparez et opérez comme il est dit aux *Ris de veau au jus*. La cuisson terminée, mettez les ris dans un plat saladier, le beau côté placé en dessus, passez le jus de la cuisson, mélangez-le avec de la gelée de viande fondue, versez le tout sur le ris de veau et laissez refroidir. Lorsque la gelée est bien prise, renversez sur un plat et servez.

Ris de veau au jus (*entrée*). — Prenez des ris de veau; fendez les cornets sans les détacher des ris; mettez-les dégorger à l'eau froide pendant deux heures au moins; plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pour bien les raffermir; rafraîchissez-les ensuite à l'eau froide: retirez-les, égouttez-les et faites-les refroidir en les mettant sous presse. Enlevez-les, faites les cornets et piquez chaque ris avec des lardons fins sur le côté le plus lisse. Foncez une casserole plate avec lard de poitrine, carottes, oignons coupés en tranches, placez les ris de veau, mouillez avec du consommé bien réduit; faites cuire à feu doux, avec feu dessus et dessous, pendant une heure en arrosant fréquemment avec le jus de la cuisson, de façon que les ris soient bien glacés. La cuisson terminée, dressez-

les dans un plat chaud, masquez-les avec le jus de la cuisson dégraissé et passé; servez.

Ris de veau piqués (*entrée*). — Les ris bien preparés et nettoyés, piquez-les de lard et faites-les cuire dans leur jus soit au four, soit à la casserole, très doucement ; glacez le jus, avec une pointe de Liebig incorporée au moment de servir et posez-les sur de la chicorée, de l'oseille, même une sauce tomates.

Rognons de veau au gratin. — Prenez du rognon de desserte, c'est-à-dire celui qui a rôti avec le carré du veau. Coupez-le ainsi que du jambon en tranches très minces; placez ces tranches dans un plat à gratin, préalablement bien beurré; salez, poivrez, recouvrez d'une farce composée de champignons, de gras de jambon, une petite échalote et persil haché. Mouillez de jus et d'une cuillerée de vin blanc; saupoudrez de mie de pain; arrosez de beurre fondu et passez au four pour faire prendre belle couleur, puis servez dans le plat.

Rognons de veau à la maître d'hôtel. — Prenez des rognons de veau; fendez-les en deux sur leur longueur; salez, poivrez; arrosez-les de beurre fondu; passez-les à la mie de pain et faites-les griller. — La cuisson terminée, servez-les dans un plat chaud sur une maître d'hôtel.

Rognons de veau sautés au beurre. — Prenez des rognons de veau et faites cuire comme il est dit au *Rognon de bœuf* et servez de même.

Rouelle de veau à la crème. — Couper une rouelle de veau en morceaux de la grosseur d'un œuf, larder chaque morceau en travers avec du gros lard, assaisonné de sel, fines épices, persil, ciboule et champignons hachés : mettre dans une casserole avec un peu de beurre et passer ces morceaux de rouelle sur le feu ; ajouter ensuite une bonne pincée de farine : mouiller avec bouillon et un verre de vin blanc. — La rouelle étant cuite et la sauce bien réduite, incor-

porer une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, faire lier sur le feu.

Tendrons de veau aux pointes d'asperges. — Préparez et opérez comme pour les *Tendrons de veau aux petits pois*. La cuisson terminée, dressez les tendrons en couronne dans un plat chaud, et versez dans le milieu une *garniture de pointes d'asperges*. Faites réduire la cuisson. Versez-la sur le tout et servez.

Tendrons de veau aux petits pois. — Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, et les mettez dans une casserole, avec les petits pois, un bon morceau de beurre, un bouquet garni, passez-les sur le feu et mouillez; quand ils seront cuits, ajoutez à la sauce pour qu'elle soit de meilleur goût un peu d'extrait de viande Liebig et servez.

Tête de veau à la financière. — Préparez et opérez comme pour la *Tête de veau au naturel*. La cuisson terminée, ciselez le bout des oreilles que vous

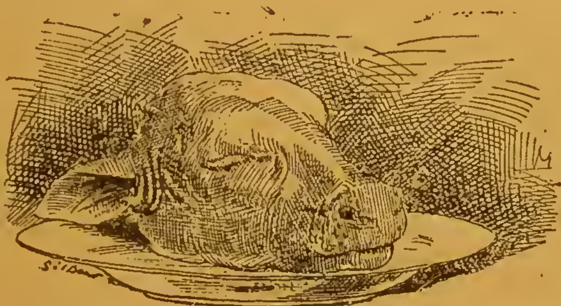


retournez en forme de cornet : dressez-les à chaque extrémité du plat; coupez les autres morceaux de tête en trois ou quatre parties chacun et placez-les au milieu du plat; versez sur le tout une *garniture financière* ornée de croûtons de pain frit et de belles écrevisses, et servez en accompagnant d'un *ragout financière* dans une saucière à part. On peut également servir une tête de veau entière, avec la même garniture.

Tête de veau au naturel (*entrée*). — Prenez une tête de veau échaudée et bien blanche. Désossez-la entièrement; retirez la cervelle et débarrassez-la de la petite peau qui l'enveloppe; mettez-la dégorger à

l'eau fraîche pendant une heure; faites-la cuire au court-bouillon et tenez-la chaudement jusqu'au moment de la servir.

Blanchissez la tête à l'eau bouillante pendant dix minutes. Egouttez, retirez la langue dont vous supprimez le cornet et la peau blanche qui la couvre; coupez la tête en deux darties sur la longueur, puis chacune de ces deux parties en deux morceaux, de façon à former quatre morceaux à peu près carrés; conservez les oreilles intactes. Essuyez les morceaux et frottez-les de citron. Plongez-les ainsi que la langue dans un blanc bouillant, que vous aurez fait comme



suit : mettez dans une casserole 250 grammes de graisse de bœuf hachée; lorsqu'elle est fondue, joignez-y 125 grammes de farine que vous tournez pendant quelques instants sans laisser prendre couleur; mouillez d'eau en quantité suffisante pour que la tête y baigne. Assaisonnez avec oignons, carottes, ail, bouquet garni, sel, gros poivre et deux verres de vinaigre.

Laissez cuire pendant trois heures. Au moment de servir, retirez et égouttez. Dressez sur une serviette placée au fond d'un plat. Placez à chaque extrémité une oreille ciselée; coupez la langue et la cervelle en escalopes et rangez-les autour du plat en les alternant. Servez avec un huilier, des oignons et du persil hachés finement, placés en bouquet sur une assiette.

On peut également préparer une tête de veau entière, en opérant comme suit :

Faites dégorger; retirez la langue, nettoyez soigneusement les parties intérieures; désossez les mâchoires

et le bout du mufle. — Frottez la tête avec la moitié d'un citron; mettez une carotte dans chaque oreille pour leur conserver leur forme; enveloppez la tête dans un linge; ficelez et faites cuire dans un blanc, comme nous l'indiquons plus haut; mais donnez quatre heures de cuisson au lieu de trois. — La cuisson terminée, égouttez la tête de veau, déballez-la, dressez-la dans un plat long entouré de persil en branches et servez avec un huilier, des oignons et du persil hachés finement, placés en bouquet sur une assiette.

Tête de veau frite (*entrée*). — Faites cuire une demi-tête de veau comme il est dit à la *Tête de veau au naturel*, ou prenez de la tête de veau de desserte : procédez comme pour les *pieds de veau frits* et servez sur une sauce tomates.

Veau à la Marengo (*entrée*). — Prenez de la viande maigre de veau du côté du jarret et coupez-la en carrés que vous mettrez dans une casserole avec du beurre ou de l'huile; faites-les revenir, assaisonnez, ajoutez un bouquet garni et 1/4 de petit salé blanchi et coupé en morceaux. Mettez, avec, 25 ou 30 petits oignons colorés à la poêle, retirez la casserole sur feu très doux et finissez de cuire avec feu dessus et dessous. Au dernier moment dégraissez et mêlez quelques cuillerées de sauce tomates dans laquelle vous aurez mis gros comme une noisette d'extrait de viande Liebig, ajoutez une pincée de poivre de Cayenne, donnez un léger bouillon et servez.



Je aimé beaucoup la tête de vô....



CHOIX DU MOUTON

Les moutons les plus estimés sont ceux qui viennent des bords de la mer, dits de *pré salé*, et ceux qui paissent dans les montagnes; les plantes aromatiques dont se nourrissent ceux-ci donnent un excellent goût à leur chair.

Prenez la chair du mouton entre l'index et le pouce; s'il est jeune, la chair en sera tendre; mais s'il est vieux elle sera dure, ridée, le gras sera fibreux et visqueux. La chair de la brebis est plus pâle que celle du mouton et le grain en est plus serré; la chair du bélier a aussi le grain plus serré : elle est d'un rouge sombre et le gras en est spongieux.

Carré de mouton à la poivrade. — Parez un carré de mouton et le piquez de gros lardons; faites-le mariner un ou deux jours avec un demi-verre d'huile, du jus de citron, sel, poivre, tranches d'oignons, persil, etc... Mettez à la broche et glacez-le d'une belle couleur, servez avec sauce poivrade.

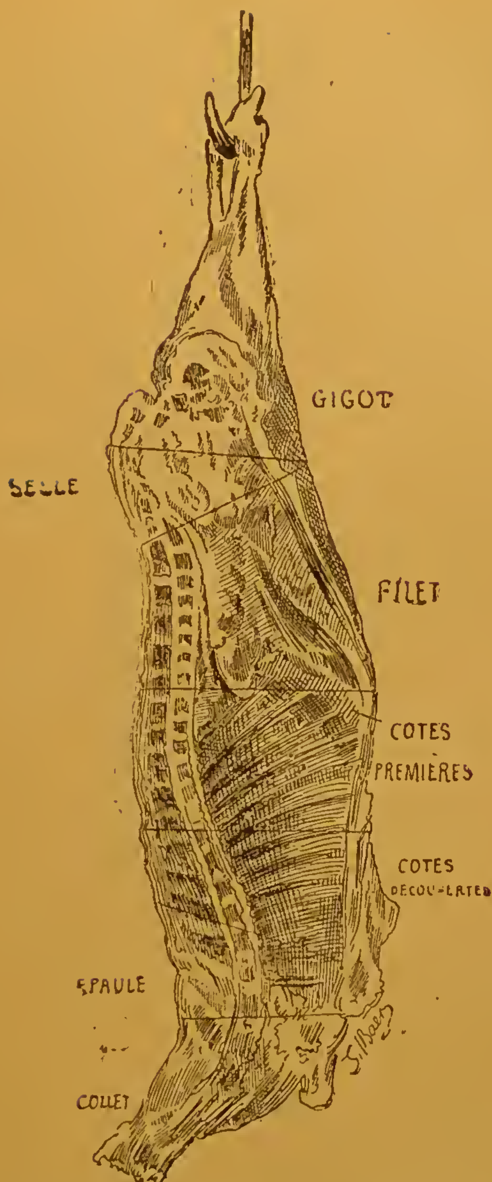
Cervelles de mouton. — Elles s'accommodent et se prêtent aux mêmes préparations que celles de bœuf et de veau.

Côtelettes de mouton grillées. — Les côtelettes de mouton peuvent, comme les biftecks, se mettre sur le gril et se traitent de la même manière et avec les



mêmes soins. On peut aussi, avant de les mettre sur le gril, les tremper dans du beurre tiède avec sel et poivre, les paner avec de la mie de pain et les mettre à cuire à feu doux. On les dresse en couronne sur le plat soit avec une maître-d'hôtel, soit entourées de cresson, de pommes de terres frites, etc.

Côtelettes de mouton braisées. — Prenez des côtelettes de mouton, en laissant deux côtes à chaque; coupez l'os de l'échine. Piquez les noix de lardons fins et assaisonnés; mettez les côtelettes dans une casserole foncée de lard de poitrine, jambon, carottes, oignons coupés en rouelles, mouillez avec moitié jus de viande ou extrait de viande (une cuillerée à café dans 2 cuillerées à bouche d'eau) et moitié vin blanc en quantité suffisante pour que les côtelettes soient recouvertes. Couvrez la casserole et faites cuire à feu très doux. La cuisson terminée, retirez-les et tenez-les hors du feu. Lorsqu'elles sont presque refroidies, égouttez-les, mettez-les en presse pendant deux heures; ensuite parez-les, mettez-les chauffer dans la cuisson préalablement réduite, dégraissée et passée au tamis. Dressez les côtelettes en couronne dans un plat chaud, versez dessus le jus de la viande. Mettez une papillote à chaque manche et servez.



Les meilleures parties du mouton sont : le gigot, la selle et les carrés, viennent ensuite les épaules et la poitrine.

Côtelettes de mouton sautées. – Vous les mettez doucement à cuire dans une poêle avec un bon morceau de beurre ; quand elles sont cuites, égouttez-les bien de leur graisse, laissez dans la poêle la valeur d'une bonne cuillerée de graisse, ajoutez quelques cuillerées de bouillon d'extrait Liebig, échalotes, fines herbes, le tout haché fin, sel, poivre, cornichons coupés. Laissez cuire un instant, dressez vos côtelettes et servez la sauce dessus avec filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton panées et grillées. — Préparez des côtelettes de mouton, comme Il est dit aux



Comment l'aurais-je fait si je n'étais pas né?
— Pas né!... ce sont tes côtelettes que je vais manger... panées.

Côtelettes de mouton grillées. Trempez-les dans du beurre fondu, passez-les dans la mie de pain assaisonnée de sel et de poivre. Mettez-les sur le gril et faites-les cuire à feu doux, pendant quatre minutes de chaque côté. La cuisson terminée, dressez-les en couronne sur un plat chaud, avec une papillote à chaque manche, et servez.

Côtelettes de mouton à la sauce piquante. —

Préparez et faites cuire comme il est dit aux *Côtelettes de mouton panées et grillées*. La cuisson terminée, dressez les côtelettes en couronne, dans un plat chaud, sur une sauce piquante. Mettez une papillote à chaque manche et servez.

Côtelettes de mouton à la financière. — Opérez comme il est dit aux *Côtelettes de mouton sautées*. La cuisson terminée, dressez les côtelettes en couronne dans un plat chaud ; versez au milieu un *ragoût financière*. Mettez une papillote à chaque manche et servez.

Émincés de mouton — Voici un moyen excellent pour utiliser un reste de gigot cuit à la broche.

Coupez dans le gigot des tranches minces, faites un roux léger, mouillez-le avec bouillon fait de Liebig, sel, poivre, faites doucement réduire, ajoutez à la sauce un bon morceau de beurre que vous aurez additionné d'un peu d'extrait de viande, mettez aussi des cornichons coupés, ou, à défaut, du persil haché, faites chauffer les tranches de viande dans cette sauce sans laisser bouillir.

Épaule de mouton. — Elle peut être préparée comme la gigot et se prête comme lui aux mêmes manières de cuire et d'être présentée. Pour la mettre à la broche on la pique de persil en branches au lieu de lard et on l'arrose de sa cuisson.

On la désosse aussi en laissant le bout du manche, puis on met au milieu un hachis composé de chair à saucisses, reste de viande, lard haché, mie de pain trempée dans du lait, persil, sel, poivre, échalotes, comme pour le hachis ordinaire. On ferme l'épaule, on la ficelle en lui donnant une forme arrondie, on lui fait prendre une belle couleur à la casserole, on mouille avec de l'extrait de viande délayé dans un peu d'eau de façon que l'épaule baigne et on laisse cuire ainsi, après avoir ajouté des assaisonnements nouveaux tels que laurier, oignons, persil, thym, etc., pendant plusieurs heures sur feu très doux. On dégraisse, on lie la sauce avec un peu de Liebig et on sert

en versant cette sauce sur l'épaule déficelée et parée.

On peut mettre également autour une garniture de petits oignons glacés d'avance.

Filet de mouton braisé. — Prenez un filet de mouton, désossez-le, roulez la bavette et ficelez-la.

Mettez-le dans une casserole avec du beurre et faites-le revenir; salez, poivrez. Lorsqu'il a pris une belle couleur de tous côtés, mouillez-le avec un verre de bouillon ou une petite quantité d'extrait Liebig délayé dans un verre d'eau chaude; ajoutez un bouquet garni, un gros oignon piqué de clous de girofle. Faites cuire à feu doux pendant 2 heures, feu dessus et dessous en ayant soin d'arroser souvent. La cuisson terminée, retirez, déficelez et dressez le filet dans un plat chaud, dégraissez le jus de la cuisson, passez-le au tamis, versez sur le filet et servez.

Filet de mouton braisé garni de légumes. — Préparez et opérez comme il est dit au *Filet de mouton braisé*. La cuisson terminée, retirez, déficelez, et dressez dans un plat chaud; entourez le plat soit d'une garniture de pommes de terres sautées au beurre, d'oignons glacés, de navets glacés ou d'une purée d'oseille, de chicorée, d'épinards, etc., et servez en envoyant le jus de la cuisson à part dans une saucière.

Filets mignons de mouton à la Périgueux. — Prenez et parez des filets mignons de mouton, piquez-les de lardons fins. Faites-les mariner pendant vingt-quatre heures, avec sel, poivre, vin blanc, parures de truffes. Une heure avant de vous en servir, égouttez et laissez essorer dans un linge.

Faites fondre du beurre dans une sauteuse, placez-y les filets et faites-les revenir. Lorsqu'ils ont pris une belle couleur de chaque côté, mouillez-les de deux ou trois cuillerées de demi-glace, ou petite cuillerée à café d'extrait de viande Liebig délayé dans trois cuillerées à bouche d'eau chaude, d'une cuillerée de madère; ajoutez quelques truffes coupées en lames très minces, et laissez cuire ainsi pendant quelques mi-

nutes. La cuisson terminée, retirez et dressez les filets dans un plat chaud; versez les truffes et la sauce au milieu, puis servez en accompagnant d'une sauce Périgueux, à part dans une saucière.

Filets de mouton en chevreuil. — Prenez des filets mignons; coupez-les en tranches de 2 centimètres d'épaisseur, piquez-les de lardons fins et faites-les mariner pendant vingt-quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, vin blanc, carottes et oignons coupés en tranches, persil, thym, laurier, ail, échalotes. Une heure avant de vous en servir égouttez-les et laissez essorer dans un linge. Faites cuire ensuite comme il est dit aux côtelettes sautées.

La cuisson terminée, dressez les filets en couronne dans un plat chaud et servez en accompagnant d'une sauce poivrade chaude que vous aurez faite avec la marinade

Gigot à la broche. — Un gigot de mouton, pour être bon, ne doit pas être trop frais. Il faut donc le laisser mortifier vingt-quatre ou quarante-huit heures selon la saison.



Découpage du gigot.

On l'embroche sans autre préparation que d'y faire pénétrer une ou deux gousses d'ail si on en aime le goût, on le frotte avec un peu de beurre, on jette dessus deux ou trois cuillerées d'eau, sel et poivre et on continue à l'arroser de son propre jus jusqu'à cuisson.

Le gigot doit être servi un peu saignant et on en sert le jus dans une saucière dans laquelle on a mis avant gros comme une petite noisette de Liebig; on peut aussi le servir entouré de haricots blancs, de pommes de terre, ou de tous autres légumes.

Gigot braisé. — Piquez si vous voulez votre gigot avec de gros lardons. Mettez-le dans une braisière longue, assaisonnez de sel, poivre, ail et épices, mettez quelques bardes de lard dessus, des carottes, des oignons, clous de girofle, laurier et thym, mouillez avec du bouillon de façon qu'il baigne, mêlez un peu d'eau de-vie, la valeur d'un verre à bordeaux; faites cuire environ cinq heures si le gigot est de bonne grosseur. Passez le jus dans lequel il a cuit et arrosez-en le gigot avant de servir.

Gigot à la Conti. — Préparez comme le gigot au jus et, après avoir déficelé, servez sur un plat avec une garniture de feuilles dite *à la Conti* dans laquelle vous aurez fait entrer de l'extrait de viande pour la cuisson au lieu de beurre mélangé à l'eau et aux assaisonnements.

Gigot de mouton dans son jus. — Mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur. Ajoutez un bouquet garni et de l'ail, puis mouillez de cinq ou six cuillerées de bouillon ou même de cinq ou six cuillerées d'eau dans lesquelles vous aurez mélangé une demi-cuillerée à café de Liebig. Laissez cuire doucement le gigot pendant quatre ou cinq heures suivant la grosseur et en le retournant de temps en temps.

La cuisson terminée, retirez, déficelez et dressez sur un plat; dégraissez la cuisson et passez au tamis en versant sur le gigot que vous aurez préalablement recouvert de quelques petites parties d'extrait de viande en les étalant, ce qui donnera un certain corps à votre sauce.

Gigot à la chicorée. — Se prépare comme le gigot dans son jus et se sert avec de la chicorée comme

garniture. On peut remplacer la chicorée par des épinards, de la purée de marrons, de navets, une macédoine de légumes, etc.

Gigot à la provençale, — Préparez et lardez comme pour le gigot braisé. Mettez-le dans une casserole longue avec 125 grammes de lard râpé et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur.

Ajoutez un bouquet garni et un peu d'ail, mouillez avec un verre de vin blanc et un verre de consommé ou de bouillon préparé avec de l'extrait de viande Liebig en proportion plus importante que pour en faire du bouillon ordinaire et ajoutez deux ou trois cuillerées de cognac. Couvrez d'un papier beurré et mettez le couvercle sur la casserole. Laissez cuire à feu doux quatre ou cinq heures, suivant grosseur.

Prenez une trentaine de gousses d'ail, faites-les cuire à grande eau avec du sel. Une fois cuites, égouttez-les et passez au tamis.

La cuisson du gigot terminée, retirez, déficelez, dressez sur un plat chaud. Joignez la purée d'ail à la cuisson du gigot bien dégraissée et passée au tamis, mettez-la dans une saucière à part et servez.

Gigot à la bretonne. — Se fait comme le gigot dans son jus et se sert sur des haricots cuits à la bretonne auxquels vous aurez mélangé un peu de jus de gigot,

Gigot de mouton à la Périgord. — Prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, coupez aussi du lard de la même façon, remuez le tout ensemble avec sel et fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, lardez partout votre gigot de vos truffes et lard, enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne pas l'air : faites cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard, quand il est cuit, dégraissez la sauce et donnez-lui du ton en y ajoutant de l'extrait de viande et servez.

Gigot bouilli à l'anglaise. — Prenez et parez un

bon gigot; ficelez-le de façon à le maintenir dans sa forme. Plongez-le dans une marmite d'eau bouillante pour qu'il y baigne complètement. Salez et laissez cuire un quart d'heure par livre.

La cuisson terminée, retirez, déficelez et servez avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau. Servez en accompagnant d'une sauce aux câpres envoyée à part dans une saucière.

On garnit également le plat avec une purée de navets au lieu de pommes de terre.

Hachis de mouton. — Prenez de la viande de mouton provenant de la desserte (*la viande braisée doit être préférée à la viande rôtie*), enlevez-en les parties nerveuses : hachez fin avec échalotes et persil, salez, poivrez. Hachez fin un gros oignon, faites-le cuire à feu doux, dans le beurre, sans lui laisser prendre couleur. Mettez le hachis dans une casserole, en y ajoutant deux ou trois cuillerées de bon jus, à défaut une cuillerée à café de Liebig délayé dans un peu d'eau chaude, la valeur de 2 ou 3 cuillerées à bouche environ; de façon à bien mouiller le tout sans faire une trop longue sauce ; faites chauffer doucement. Lorsque le tout est suffisamment chaud, versez dans un plat chaud et servez en entourant avec des œufs pochés (un par personne) et des croûtons de pain frits alternés.

Hachis de mouton portugaise. — Préparez et opérez comme pour le hachis ci-dessus. Lorsque le tout est suffisamment chaud versez dans un plat chaud et servez en entourant d'une garmiture d'œufs frits et accompagnez d'une sauce tomates à part.

Haricot ou ragoût de mouton. — Prenez de la poitrine ou de l'épaule de mouton, coupez en morceaux, Faites revenir ces morceaux dans le beurre et un peu de lard haché. Lorsqu'ils ont pris belle couleur retirez-les du feu. Faites avec cette graisse un roux assez brun, passez-y les morceaux de viande, mouillez avec du bouillon. — Que le liquide baigne la viande. — Ajoutez

sel, poivre, girofle, ail, persil, oignons, une feuille de laurier, très peu de thym, à moitié de la cuisson ajoutez aussi des pommes de terre crues et un peu avant de servir des oignons que vous aurez passés au beurre et glacés avec une pincée de sucre en poudre. On peut aussi avec les pommes de terre mettre quelques navets passés au beurre ; si on ajoute des carottes elles ne doivent pas passer dans le beurre.

Langues de mouton. — Après les avoir fait dégorger une ou deux heures dans l'eau froide, il faut les mettre cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'on puisse en enlever la partie dure qui les recouvre. A ce moment et pour achever de les cuire, mettez dans l'eau de l'extrait de viande de Liebig, ajoutez des légumes comme pour le pot-au-feu, sel, poivre. Lorsqu'elles sont cuites, fendez-les en deux dans la longueur et servez avec une sauce piquante que vous mouillerez avec le bouillon où elles ont cuit.

Pieds de mouton à la poulette. — Il faut flamber les pieds de mouton, les gratter et retirer tout ce qui se trouve à l'enfourchure des pieds. Puis, faire un blanc,



c'est-à-dire délayer dans une casserole une poignée de farine avec trois ou quatre litres d'eau, mettre du sel, poivre, oignons, bouquet garni ; mettre les pieds de mouton dedans et les cuire environ cinq ou six heures à feu doux. Égouttez-les, retirez l'os principal, dressez-les sur un plat et servez-les avec une sauce poulette ou une sauce vinaigrette.

Pieds de mouton à la vinaigrette. — Prenez une douzaine de pieds de moutons ; flambez, échaudez, rafraîchissez et faites cuire, pendant cinq heures, dans

un *blanc*, comme il est dit à la *Tête de veau au naturel*, page 94. Retirez, égouttez, fendez la fourchette afin d'enlever la touffe de poils qui s'y trouve; enlevez le gros os, et dressez les pieds de mouton dans un plat chaud, entourez-les d'une garniture de persil en branches, accompagnez d'un huilier, de persil, cerfeuil et oignons hachés placés en bouquet sur une assiette.

Pieds de mouton au gratin. — Préparez et faites cuire comme il est dit aux *Pieds de mouton à la vinaigrette*. Enlevez les os, et coupez les pieds en deux ou trois morceaux chacun; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre et du parmesan râpé. Tournez sur le feu pendant quelques minutes, sans leur laisser prendre couleur.

Hachez fin des champignons, persil, échalotes, ciboules, et mélangez-les à de la mie de pain trempée dans du bouillon froid; assaisonnez de sel et de poivre, et maniez le tout d'un peu de bon beurre. Garnissez le fond d'un plat à gratin avec la moitié de cette farce, placez dessus les pieds de mouton, recouvrez du restant de la farce, mouillez avec une ou deux cuillerées de bon jus, saupoudrez d'une couche de parmesan râpé, d'un peu de chapelure, arrosez avec du beurre fondu et faites cuire au four pendant un quart d'heure. La cuisson terminée, retirez et servez.

Poitrine de mouton grillée. — Faites cuire une poitrine de mouton dans une casserole avec eau, sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, une demi-cuillerée à café de Liebig, menez doucement comme le pot-au-feu.

Quand elle est cuite, passez-la à l'huile avec persil, ciboules hachées, sel, poivre, panez de mie de pain et mettez sur le gril. Servez avec une sauce piquante ou garniture de légumes cuits à l'eau et passés au beurre, purée d'oignons, chicorée, etc.

Queues de mouton au parmesan. — Préparez et faites cuire comme il est dit aux *Queues de mouton*

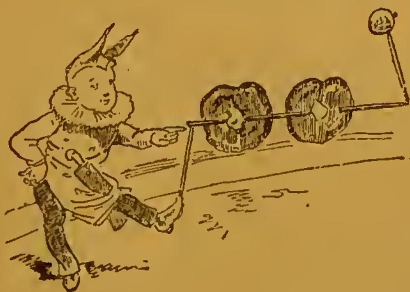
braisées. La cuisson terminée, laissez-les refroidir, trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain mélangée à du fromage parmesan râpé, puis plongez dans la friture bouillante.

Lorsqu'elles ont pris une belle couleur, retirez, égouttez et dressez-les sur un plat chaud avec une sauce piquante, tomates, etc.

Queues de mouton braisées. — Prenez des queues de mouton; supprimez-en les parties minces et faites-les blanchir; égouttez et faites-les revenir doucement dans une casserole avec du beurre, salez, poivrez. Lorsqu'elles ont pris une belle couleur, ajoutez carottes et oignons coupés en tranches, mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon ou un peu d'extrait Liebig préalablement délayé dans de l'eau chaude; ajoutez un bouquet garni. La cuisson terminée, dressez-les sur une purée de lentilles, d'oignons, d'oseille ou de chicorée, etc.; dégraissez, laissez réduire le jus de la cuisson et envoyez-le à part dans une saucière.

Queues de mouton panées et grillées. — Préparez et faites cuire comme ci-dessus. La cuisson terminée, laissez-les refroidir; trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain et faites cuire sur le gril, puis servez-les dans un plat chaud, sur une sauce piquante, une sauce Robert, une sauce tomates, etc.

Rognons de mouton. — Ouvrez les rognons par le



milieu et passez en travers une petite brochette de bois, assaisonnez-les de sel et poivre, huile, et mettez-les sur

le gril ; quand ils sont cuits, ôtez les brochettes, dressez-les dans un plat et servez sur une maître-d'hôtel. Les rognons ont une petite peau qui s'enlève aisément quand on les a laissés quelques minutes dans l'eau froide. Ceux de couleur brun foncé sont les meilleurs.

Rognons de mouton au vin de Champagne. — Comme les rognons de bœuf, coupez-les en petites tranches minces, jetez-les deux minutes à l'eau bouil-



lante avec une pincée de sel et hors du feu. Mettez du beurre dans une casserole ou dans une poêle et mettez-y les rognons cinq minutes ; retirez du feu, saupoudrez de presque une cuillerée de farine, remuez, versez du vin de Champagne ou tout autre vin blanc pourvu qu'il soit bon et bouilli à part, persil haché, sel et poivre. Remettez sur le feu pour lier avec gros comme une noix de beurre et un tout petit peu de Liebig que vous aurez délayé séparément dans une cuillerée de sauce. Faites cette opération le plus promptement possible afin de ne pas laisser durcir.

AGNEAU.

Choix de l'agneau. — Le bon agneau est celui dont les yeux paraissent brillants et pleins dans la tête. S'ils sont enfoncés et ridés, c'est un signe que l'agneau est vieux tué. Une autre manière d'en juger, c'est d'exa-

miner le quartier de devant; et si les veines du col sont d'une belle couleur bleue, c'est que l'agneau est frais; mais si elles sont vertes ou jaunes, il n'y a pas de doute que l'agneau ne soit vieux tué. Dans le quartier de derrière, si le rognon donne une petite odeur d'évent désagréable, ou si le gigot cède mollement sous le doigt, vous pouvez conclure que l'agneau n'est pas bon.

Agneau rôti. — Le quartier de devant est le plus délicat à employer également pour être rôti. On le ficelle sur la broche, on le couvre de bardes de lard et d'un papier beurré qu'on retire aux trois quarts de la cuisson afin de le dorer convenablement et on sert en passant le jus, qui doit être très clair. On peut ajouter quelques gouttes de citron au jus.

Côtelettes d'agneau sautées. — Mettre dans une casserole à sauter ou une tourtière les côtelettes panées et assaisonnées; les faire cuire baignant dans le beurre. Quand elles sont fermes, ôter le beurre et mettre un bon morceau de glace de viande (le Liebig remplace avantageusement), remuer, dresser en couronne et verser dessus la glace ou le Liebig étendu d'une cuillerée de bouillon; le tout passé à l'étamine.

Epigramme d'agneau. — Pour cela on prend un quartier de devant de l'agneau. — Détachez-en l'épaule



que vous ferez rôtir et faites cuire la poitrine braisée; lorsqu'elle est cuite, mettez-la en presse entre deux couvercles de casserole pour l'aplatir en mettant dessus un poids; taillez et parez les côtelettes, disposez-les dans une sauteuse, saupoudrez-les d'un peu de sel et arrosez légèrement de beurre fondu; la poitrine étant froide, vous détaillez en morceaux de manière à imiter

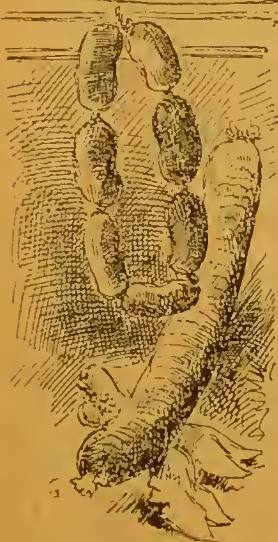
les côtelettes. Panez-les, trempez dans l'œuf battu ; assaisonnez sel et poivre, un peu de beurre fondu, panez une seconde fois.

Coupez en émincés les chairs de l'épaule, faites-en une petite blanquette avec quelques champignons si vous voulez. Au moment de servir, faites frire vos petites poitrines et vos côtelettes, vous dressez en couronne en alternant une côtelette et une poitrine et versez votre blanquette au milieu.

Ce plat peut aussi être servi séparé.

Selle d'agneau printanière. — Prenez une selle d'agneau, piquez le côté de la peau avec des lardons fins ; couvrez-la de papier beurré et mettez-la à la broche, arrosez de temps en temps avec l'extrait de viande mélangé dans quelques cuillerées de bouillon. La cuisson terminée, enlevez le papier beurré, salez et remettez au feu pour faire prendre une belle couleur. La cuisson terminée, débrochez et entourez la selle d'agneau d'une garniture printanière (suivant légumes de saison). Servez en accompagnant d'une saucière de jus de la lèchefrite, que vous aurez bien dégraissé et dans lequel vous aurez auparavant délayé une toute petite quantité de Liebig.





CHOIX DU PORC.

Le porc, pour être bon, ne doit être ni trop jeune ni trop vieux. On préfère celui qui est âgé de huit mois à un an. La chair doit en être ferme et rougeâtre, et il faut rejeter celui dont la chair est parsemée de glandes blanches ou roses ; c'est un signe que le cochon est *ladre*, et cette viande, sans être précisément malfaisante, a perdu presque toutes ses bonnes qualités.

Choix du porc frais. — Qnand on pince entre l'index et le pouce la chair d'un porc, on reconnaît qu'elle provient d'un jeune porc lorsqu'elle se rompt et que la peau se fend. Si la couenne est épaisse et rude et qu'elle ne cède pas aisément à la pression des doigts, le porc est vieux ; s'il est frais, la chair sera froide et unie ; mais si elle est visqueuse, le porc est gâté. Dans ce cas, le jambon est toujours ce qu'il y a de plus mauvais.

Andouilles. — Les boyaux d'un cochon étant bien lavés et nettoyés, on les fait dégorger pendant douze

heures ; après quoi, on les égoutte, on les essuie bien et on les met dans une terrine ; ensuite on les assaisonne de sel, de poivre, d'aromates pilés et des quatre épices ; on les laisse dans cet assaisonnement pendant deux



heures : cela fait, on les met dans les boyaux qu'on lie par le bout et on les place au fond du saloir. Les andouilles ainsi préparées se font cuire avec du bouillon, des racines, un bouquet garni ; on les laisse refroidir et on les fait griller.

Crépinettes à la ménagère. — Mettez à part 500 grammes de chair à saucisses finement hachée. Mouillez à l'eau tiède 200 grammes de mie de pain; exprimez-en l'humidité. Pilez cette mie de pain ; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œufs. Mélangez au hachis de porc, puis vous ajouterez des fines herbes hachées, oignons, échalotes, persil et champignons ; de plus 4 à 5 cuillerées de maigre de jambon cuit, sel et épices. Faites de ce hachis des parties de la grosseur d'un œuf, donnez-leur une forme plate et ovale, enveloppez chaque partie dans un carré de crépine. Puis vous les roulerez dans du sandoux fondu, puis encore dans de la panure avant de les faire griller sur un feu doux pendant un quart d'heure.

Côtelettes de porc aux cornichons. — Prenez une demi-douzaine de côtelettes que vous parerez, assaisonnez-les avec sel et poivre et farinez-les des

deux côtés. Dans une casserole, chauffez du beurre, rangez les côtelettes dedans et cuisez en ayant soin de les retourner. Quand elles sont atteintes, mouillez à hauteur avec du bouillon et un peu de vinaigre. Pendant un quart d'heure, cuisez à feu doux. Lorsque vous les aurez servies dans un plat, mêlez à la sauce quelques cuillerées de cornichons hachés.

Côtelettes de porc frais. — Les côtelettes de porc peuvent être marinées deux ou trois jours avec huile, sel, poivre, persil, oignons, laurier, girofle. Ainsi pré-



parées, mettez-les à la poêle ou sur le gril, panées ou non.

On les sert sur une sauce piquante ou une sauce Robert, avec des cornichons en tranches.

Emincé de porc aux oignons. — Prenez un morceau de longe de porc, coupez en tranches minces, tenez-les à couvert.

Emincez quatre oignons, faites-les revenir à la poêle, sur un feu très doux, mouillez de quelques cuillerées de vinaigre et faites-les à peu près réduire. A ce moment vous ajouterez l'émincé, avec sel et poivre; sautez le tout ensemble dix ou douze minutes. Avant de servir, arrosez avec 4 cuillerées de sauce tomates.

Foie de porc aux fines herbes. — Prenez un demi-foie de porc, faites des incisions sur le travers de distance en distance. Hachez 150 grammes de lard avec

4 cuillerées d'échalotes et oignons hachés très fin, 4 cuillerées de câpres et 2 de persil. Mettez une petite partie de farce dans chacune. Etalez sur une table un grand morceau de crépine avec une mince couche de la même farce, masquez-en le centre et posez le foie dessus. Masquez aussi celui-ci avec une couche de farce et ployez la crépine en serrant le foie de façon à rapprocher les parties coupées.

Avant de placer le foie dans un plat à gratin, arrosez-le avec du beurre et cuisez à feu doux environ une heure. Servez sur un plat avec un peu de jus

Fromage de cochon. — Désossez et lavez les chairs d'une tête de cochon que vous coupez en morceaux ainsi que les oreilles et la langue, conservez les couennes en morceaux larges et ficelez à part.

Faites mariner le tout un ou deux jours avec sel, poivre, épices, thym, laurier, persil, échalotes hachées, zeste et jus de citron si vous en aimez mieux le goût, à peine de salpêtre. Lorsque la marinade est à point, réunissez tous les morceaux dans un linge et faites cuire dans une marmite où ils baigneront dans un bouillon composé d'extrait de viande Liebig additionné d'eau et bien délayé, vin blanc, oignons, carottes, quelques clous de girofle, bouquet garni, les os de la tête, sel; faites cuire cinq à six heures ou plus, retirez du feu, égouttez. Farcez et garnissez avec soin un moule ou une casserole avec des couennes, placez avec ordre au milieu des chairs les oreilles et la langue par filets entremêlés. Ajoutez si vous voulez une farce faite de débris et filets de volaille.

Couvrez le tout d'un couvercle qui entre juste dans le moule et sur lequel il faut placer pendant que les chairs sont chaudes un poids ou une pierre qui le presse fortement afin de remplir les vides.

Le tout étant refroidi, on le démoule en faisant chauffer un instant le tout dans l'eau bouillante.

On sert le fromage couvert de chapelure, entouré de persil en branches.

Gelée de cochon facile à faire. — Prenez la queue,

pieds, oreilles du cochon et trempez-les dans l'eau bouillante afin de les bien nettoyer et débarrasser des soies qui pourraient y être attachées. Mettez le tout dans une grande marmite et remplissez d'eau avec du vin blanc si vous le voulez, mais cela n'est pas nécessaire. Ajoutez beaucoup d'assaisonnements tels que sel, poivre, laurier, thym, muscade, girofle, bouquet de persil attaché et faites partir à grand feu. Écumez afin que votre gelée soit claire.

Ralentissez le feu et laissez cuire environ cinq à six heures et même davantage s'il le faut, c'est-à-dire jusqu'à ce que les os soient entièrement dépouillés de viande et qu'il n'y ait plus aucune adhérence. Remuez souvent et retirez-les au fur et à mesure. Lorsque la cuisson est sur le point d'être terminée, mais avant qu'elle soit complètement réduite, prenez-en quelques cuillerées dans lesquelles vous délayez une bonne cuillerée à café d'extrait de viande Liebig, achevez de réduire, et lorsque c'est à point, versez dans des moules où vous laisserez refroidir, puis vous retournerez sur un plat ou une assiette le moule pour la gelée entourée de persil en branches.

Jambon (manière de le cuire). — Mettez dessaler un jambon pendant vingt-quatre heures à l'eau tiède et changez l'eau. Nouez-le dans un linge; placez-le dans une jambonnière avec thym, laurier, ail, 12 oignons, 5 ou 6 clous de girofle, carottes, persil, céleri, 10 à 15 grammes de salpêtre. Si on veut faire rougir la chair, mouillez-le d'eau dans laquelle vous aurez délayé une bonne cuillerée à café d'extrait de viande Liebig, si vous voulez, d'une bonne bouteille de vin blanc afin qu'il baigne. Cuisez doucement.

Sondez avec une lardoire : si elle entre facilement, il est cuit. Si vous voulez le désosser, ôtez l'os du milieu sans l'endommager en laissant le bout du manche pour y placer une manchette de papier découpé. Placez le jambon dans une terrine creuse avec un poids dessus pour qu'il prenne une forme ronde. Levez la couenne, décorez-la avec des ronds de carottes et des cornichons et de la gelée si vous en avez.

Son bouillon fera une soupe très bonne si on n'a pas mis de salpêtre, ce qui d'ailleurs le rend toujours un peu dur.

On peut servir le jambon chaud sur des épinards comme entrée.

Jambon à la broche. — Faites-le mariner pendant 24 heures dans du vin blanc, avec des oignons et du persil ; mettez-le à la broche, et arrosez avec la marinade ; avant qu'il ne soit entièrement cuit, levez la couenne et passez ; laissez alors la cuisson s'achever, faites à la casserole, pendant que votre jambon est au feu, une glace avec des débris de viande et d'os ; passez au tamis et réduisez en gelée ; glacez le jambon et dressez-le sur la marinade réduite.



Jambon à la choucroute. — Prenez de la choucroute bien blanche, lavez-la avec soin. — Foncez une casserole avec de grosses carottes coupées en rouelles ; mettez ensuite la choucroute, un morceau de poitrine fumée et un morceau de jambon cru. Ajoutez quelques cuillerées de bonne graisse de porc rôti ; mouillez de moitié bouillon (ou Liebig) et moitié vin blanc ; couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire à feu doux pendant cinq ou six heures. La cuisson terminée, coupez en tranches le jambon et le lard et posez-les sur la choucroute que vous aurez dressée dans un plat chaud, puis servez.

Jambon aux épinards. — Préparez et opérez comme au *Jambon sauce madère*. La cuisson terminée, dressez le jambon sur une *garniture d'épinards* à laquelle vous aurez mélangé du jus de viande ou de Liebig délayé.

Jambon à l'italienne. — Préparez et opérez comme au *Jambon sauce madère*. La cuisson terminée, dressez le jambon sur un socle de riz ; entourez avec une garniture de *macaroni à l'italienne* mélangée à deux cuillerées de sauce tomate et de glace de viande.

Jambon à la macédoine de légumes. — Préparez et opérez comme au *Jambon sauce madère*. La cuisson terminée, dressez le jambon sur un socle de riz, entourez-le d'une *macédoine de légumes* et servez en accompagnant d'une demi-glace à part dans une saucière.

Jambon à la sauce madère. — Prenez un jambon salé; parez-le et faites-le dessaler à grande eau pendant deux jours. Ceci fait, enveloppez-le dans une serviette et placez-le dans une casserole; couvrez-le avec de l'eau additionnée d'une bouteille de vin blanc; ajoutez des aromates. Laissez cuire doucement pendant trois ou quatre heures. Retirez, déballez, enlevez les deux tiers de la couenne, laissez la partie entourant le manche, et mettez-le dans un plafond avec une demi-bouteille de madère. Passez au four pendant une demi-heure pour faire prendre couleur, en l'arrosant de temps en temps avec la cuisson. Retirez, dressez sur un plat, garnissez le manche d'une papillote, et servez en accompagnant d'une sauce madère à part dans une saucière.

Oreilles de porc braisées. — Prenez des oreilles de porc, nettoyez, flambez et échaudez. Mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, de carottes et d'oignons coupés en rouelles; salez, poivrez, mouillez avec du bouillon ou du Liebig délayé et faites cuire à feu doux. La cuisson terminée, dressez les oreilles dans un plat chaud, sur telle purée de légumes qu'il vous plaira; ajoutez à la purée le jus de la cuisson dégraissé et passé.

Oreilles de porc panées et grillées. — Prenez des oreilles de porc, nettoyez, flambez et échaudez; faites cuire comme pour les *oreilles de porc braisées*. La cuisson terminée, laissez-les refroidir. Passez-les dans du beurre fondu, panez-les à la mie de pain; faites-leur prendre une belle couleur en les passant au four. La cuisson terminée, servez-les dans un plat chaud sur un jus de viande, une sauce tomates, une sauce rémoulade, etc.

Petit salé. — Prenez de la poitrine de porc salé ; faites-la dégorger à l'eau fraîche pendant deux heures; retirez et faites cuire à petit feu pendant deux heures dans une marmite avec assez d'eau pour que le morceau soit couvert. La cuisson terminée, retirez, égoutez et dressez dans un plat chaud, soit seul, soit avec une garniture de choux, de choucroute, de pommes de terre ou de pois cassés. Servez.

Petit salé aux choux. — Faites tremper à l'eau tiède pendant deux ou trois heures 3 livres de petit salé; mettez-le avec de l'eau dans une marmite. Faites bouillir et retirez sur le côté du feu. Une heure après environ, ajoutez deux choux frisés coupés par morceaux. Finissez de cuire le tout. gouttez les choux avant de servir et dressez dessus le petit salé entier ou découpé en tranches.

Pieds de porcs grillés.—Prenez une demi-douzaine de pieds de porcs; grattez-les, mettez-les dans une marmite en terre en ayant eu soin de les nouer avant deux à deux avec un ruban de fil. Ajoutez quelques os brisés; plusieurs couennes, de l'eau, oignons et carottes, sel, gros poivre, girofles, un bouquet d'aromates. Cuisez de cinq à six heures à feu très doux.

Égouttez-les, déballez-les, mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec leur cuisson et laissez-les refroidir ainsi. Fendez-les ensuite sur leur longueur, graissez-les au pinceau avec du saindoux fondu, saupoudrez légèrement avec du sel épicé et roulez-les dans la chapelure. Faites griller à feu doux de 10 minutes à un quart d'heure.

Pieds de cochons à la Sainte-Menehould. — Après avoir entortillé les pieds de cochons avec du ruban de fil large, afin qu'ils ne puissent pas se défaire en cuisant, on les met dans une casserole avec du thym, du laurier, des carottes, des oignons, des clous de girofle, du persil, des ciboules, un peu de saumure, du vin blanc; après les avoir fait cuire pendant 24 heures, il faut les laisser refroidir dans leur cuisson, les pa-

ner ensuite en les trempant successivement dans du beurre fondu et dans de la mie de pain mêlée de sel et de poivre, les faire griller à petit feu et les servir quand ils ont pris couleur.

Queues de porcs braisées. — Prenez des queues de porcs; faites-les blanchir; mettez-les dans une casserole foncée de lard de poitrine, de carottes, d'oignons coupés en rouelles, d'un bouquet garni; salez, poivrez, mouillez, moitié bouillon, moitié vin blanc, et faites cuire à feu doux. La cuisson terminée, égouttez et passez les queues pendant quelques instants au four, afin de les sécher; dressez-les dans un plat chaud sur une purée de pois, de lentilles, une garniture de choux, etc.

Rognons de cochon sautés au vin. — Après avoir émincé vos rognons de cochon, mettez-les dans une casserole sur un feu ardent, avec un morceau de beurre, du sel, poivre, persil, petits oignons, et échalotes, le tout haché bien menu; sautez votre émincé sans relâche, afin qu'il ne s'attache pas. Lorsque vos rognons sont réduits, ajoutez un peu de farine que vous remuez, avec votre émincé, vous y versez ensuite un verre de vin de Champagne ou autre de bonne qualité : vous retournez alors votre ragoût sans le laisser bouillir, après quoi vous pouvez le servir.

Rognons de cochon au vin blanc. — Se font absolument comme ceux de bœuf et de mouton, mais ne se mettent pas sur le gril, ce qui leur donne une odeur absolument désagréable.

Saucisses. — On hache du lard et de la chair de porc; on y ajoute du persil, de la ciboule, des épices, du sel et du poivre. Cette préparation étant bien mêlée se met dans les boyaux ou de la crépine. Pour donner plus de goût aux saucisses, on peut avant de l'employer mêler la chair avec un peu de bon vin. Les saucisses se servent grillées ou braisées.

Saucisses sur le gril. — Piquez les saucisses longues avec l'aiguille à brider; une douzaine de trous de chaque côté, pour éviter que la peau ne crève; faites-les griller à feu ordinaire pendant cinq minutes, en ayant soin de les retourner.

On les sert toujours sur un plat bien chaud.

Saucisses au vin blanc. — Ayez quatre saucisses longues que vous mettez dans le plat à sauter avec deux décilitres de vin blanc et 2 pincées de poivre.

Couvrez le plat à sauter et faites cuire 8 minutes. Retirez les saucisses et tenez-les au chaud. Mettez dans le vin blanc 1 décilitre de sauce poulette et faites réduire pendant 4 minutes. Puis vous retirerez du feu et y ajouterez 20 grammes de beurre et une cuillerée à bouche de persil haché. Remuez avec la cuiller à dégraisser jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Mettez les saucisses dans le plat, couvrez-les avec la sauce et servez.

Tête de porc aux choux. — Prenez une tête de porc, ou des morceaux de tête. Mettez-les dans la mar-



mite, couvrez entièrement avec de l'eau, assaisonnez de poivre et d'un bouquet garni, d'un gros oignon, et laissez cuire à feu doux.

La cuisson terminée, retirez et servez avec une garniture de choux ou de choucroute.

Tête de porc aux légumes. — Lavez la moitié d'une tête de porc salée,cuisez-la avec de l'eau comme un pot-au-feu. Ajoutez, environ 2 heures après, un chou moyen coupé en deux, une demi-douzaine de carottes, quelques navets et oignons coupés. Quand

le tout est à peu près cuit, ajoutez encore une douzaine de pommes de terre crues.

Salez le bouillon si c'est nécessaire ; ajoutez du poivre et servez dans une soupière avec quelques légumes et des tranches de pain, puis la viande et le restant des légumes dans un plat

Cochon de lait rôti. — Saignez un cochon de lait. Mettez sur le feu une bassine d'eau et faites chauffer l'eau sans qu'elle bouille. Plongez le cochon de lait dans l'eau pour l'échauder; enlevez les soies en les frottant avec un linge blanc. Dans le cas où certaines parties résisteraient au frottement, vous replongerez le cochon de lait dans l'eau.

Le cochon de lait est indiqué spécialement pour satisfaire les personnes qui pourraient encore avoir le goût de ce met tout spécial. Le cochon de lait a réellement peu de valeur en lui-même au point de vue de la consommation qui est, d'ailleurs, il faut le reconnaître, absolument passée de mode.

Cochon d'Inde. — C'est une viande fade et sans



goût qu'on ne peut consentir à manger que quand elle est très fortement assaisonnée.



CHOIX DE LA VOLAILLE

Volaille. — Les volailles à peau blanche et fine sont les meilleures ; on reconnaît qu'elles sont jeunes et tendres aux jointures des pattes qui sont grosses et aussi à la grosseur du cou.

Les vieilles volailles ont toujours le cou maigre.

Une volaille doit être plumée aussitôt tuée et vidée avec soin et précautions par une incision que l'on fait sous la cuisse; s'il arrivait que par accident ou manque d'habitude on crève l'amer, il faudrait immédiatement laver à l'eau chaude le corps du poulet pour enlever le mauvais goût qui en résulterait. Les volailles plumées et vidées, il faut les flamber, brûler ou échauder les pattes pour en enlever la peau, couper le petit bout des ailes et le dessous du bec.

La poularde et le poulet gras s'accommodent comme le chapon.

La volaille qu'on veut servir au dîner doit être tuée de la veille au moins; celle qui n'a été tuée que quelques heures avant de la mettre au feu est dure; si l'on est surpris et qu'on n'ait pas eu le temps de la laisser mortifier il faut la tremper dans l'eau bouillante et l'y plumer aussitôt que l'on peut y tenir les mains.

On attendrit encore la volaille et le poulet en lui faisant avaler, une minute avant de le tuer, une cuillerée de vinaigre.

La volaille noire (canards, pigeons, etc.) est plus tendre quand elle a été étouffée que quand on l'a fait saigner. Si on coupe la tête du canard, il ne faut le faire que quand il est froid.

Pour plumer promptement une volaille plongez-la dans l'eau bouillante, en la retournant en tout sens.

Pour rendre tendre une vieille volaille, mettez-la tremper dans l'eau froide pendant 24 heures, avec quelques poignées de cendre, lavez, plumez, videz, et attendez encore 24 heures; liez-la et mettez-la bouillir un quart d'heure dans le pot-au-feu. Retirez votre volaille, piquez et embrochez : quand elle sera cuite à moitié, arrosez-la avec du beurre très chaud.

CHAPONS, POULARDES ET POULETS.

Chapon au gros sel. — Prenez un chapon, plumez, videz, flambez, bridez avec les pattes en dedans, enlevez le bréchet, frottez avec du citron, couvrez d'une barde de lard, ficelez et faites cuire dans du bouillon non coloré ou de l'eau chaude dans laquelle vous aurez mis de l'extrait de viande Liebig pendant une heure et demie environ. Ajoutez le cou et le gésier, jambon, carotte, oignons, un ou deux clous de girofle; le chapon cuit, retirez, débridez, dressez sur un plat.

Accompagnez de gros sel dans une soucoupe et du jus de cuisson bien réduit dans une saucière.

Chapon aux nouilles. — Prenez un chapon que vous plumez, videz, flambez et bridez avec les pattes en dedans; faites un bouillon avec les abatis, carottes, oignons et un petit morceau de jambon maigre. Laissez cuire pendant une heure et demie. Passez à la passoire et mettez crever environ une demi-livre de riz

dans ce bouillon auquel vous avez ajouté une petite quantité d'extrait de viande.

D'autre part, foncez une casserole avec des tranches de lard de poitrine, carottes, oignons coupés en rouelles et faites-y revenir le chapon dans le beurre jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Mouillez d'un demi-verre de bouillon qui vous avez réservé : ajoutez un bouquet garni et laissez cuire à feu doux pendant une heure un quart environ en ayant soin de retourner le



Dites-moi, mes chers et tendres amis, à quelle sauce voulez-vous être accommodés ?

chapon de temps en temps. La cuisson terminée, dressez dans un plat, sur des nouilles fraîches, de préférence, que vous aurez préalablement cuites dans de l'eau additionnée de Liebig et saucez ces nouilles avec la cuisson de chapon bien dégraissée et passée au tamis.

Chapon au riz. — Se prépare comme la poule.

Chapon aux oignons. — Préparez le chapon les pattes en dedans comme pour le mettre au gros sel. Foncez une casserole avec des tranches de lard de poitrine et faites y revenir le chapon dans le beurre jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur. Mouillez d'un verre de bouillon ou d'eau chaude additionnée assez fortement d'extrait de Liebig; ajoutez un bouquet

garni, les abattis, sel, poivre et laissez cuire à feu doux pendant une demi-heure. Retournez le chapon, ajoutez alors une trentaine de petits oignons que vous avez fait revenir dans la casserole avec du beurre et un peu de sucre et laissez cuire encore environ trois quarts d'heure. La cuisson terminée, retirez, dressez sur le plat, garnissez avec les oignons, versez le jus de la cuisson sur le tout après l'avoir dégraissé, et servez.

Chapon rôti. — Les chapons ne se piquent pas, on les barde simplement et on les enveloppe avec du papier beurré. Faites rôtir une heure en les arrosant fréquemment; déballez vingt minutes avant de les débrocher.

POULARDES.

Poularde au blanc. — Les poulardes et les poulets gras s'accomodent comme les chapons.

Prenez une belle poularde, plumez, videz, flambez, assaisonnez l'intérieur avec du beurre manié de sel, poivre et jus de citron; mettez la poularde dans une casserole avec de l'eau de façon à ce qu'elle soit juste couverte; assaisonnez de sel, poivre blanc, bouquet garni, oignon piqué de deux clous de girofle et laissez cuire un quart d'heure. Retirez du feu et égouttez. Passez-la ensuite pendant quelques minutes dans une casserole avec du beurre sans lui laisser prendre couleur; saupoudrez-la d'une cuillerée de farine et mouillez-la de suite avec la cuisson passée. Ajoutez une quinzaine de petits oignons et de champignons blanchis, couvrez la casserole d'un papier beurré et de son couvercle et laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure. La cuisson terminée, dressez la poularde sur un plat chaud : disposez les oignons et les champignons en bouquets et tenez chaud. Finissez la sauce en la liant sans la laisser bouillir, avec trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre fin et un jus de citron; masquez-en la poularde et servez.

On peut également garnir le plat avec de belles écrevisses et des croûtons frits au beurre.

Poularde en fricandeau. — Préparez et opérez comme pour la *Poularde à la Montmorency*, mais en supprimant la farce. La cuisson terminée, dressez la poularde soit sur un ragoût de champignons, de chicorée ou de laitue préparés pour garniture. Mélangez à cette garniture le jus de la cuisson bien dégraissé et dans lequel vous aurez ajouté gros comme une noix de Liebig et servez.

Poularde à la matelote. — Prenez une poularde que vous flambez et videz, laissez les ailes et les pattes, troussez comme pour mettre au pot, bardez-la de lard; faites-la cuire avec du vin blanc ou bien du bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig, six gros oignons, un bouquet de persil, girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel et poivre, faites cuire à petit feu; quand elle est cuite dressez la poularde dans le plat, les oignons et racines à l'entour et servez avec la sauce bien dégraissée.



Choix de la volaille

Poularde à la Montmorency. — Prenez une belle poularde; plumez, videz, flambez, troussez les pattes en dedans, piquez les filets de lard fin; emplissez le corps avec des foies de volailles, du jambon gras et maigre, le tout haché très menu. Mettez la poularde dans une braisière foncée de lard de poitrine, carottes et oignons coupés en tranches, un bouquet garni; salez, poivrez, mouillez d'un verre de bouillon Liebig et de plusieurs cuillerées de vin blanc. Laissez cuire au four du fourneau ou avec feu dessus et dessous, pendant une heure

un quart en arrosant très fréquemment avec le jus de la cuisson, de façon à ce que la poularde soit bien glacée. La cuisson terminée, dressez-la dans un plat chaud ; masquez avec le jus de cuisson bien dégraissé et passé. Servez.

Poularde à la régence. — Prenez une belle poularde ; plumez, videz, flambez. Coupez en dés des truffes, des champignons et du foie gras. Faites-les sauter au beurre, salez, poivrez, ajoutez un jus de citron et laissez refroidir ce mélange. Emplissez le corps de la poularde et bridez les pattes en dedans. Mettez-la dans une casserole foncée de bardes de lard, de jambon, d'oignons émincés, de parures de truffes ; mouillez d'un verre de bouillon non coloré ou d'un verre d'eau chaude additionnée de Liebig et d'un verre de bon vin de Bordeaux blanc; couvrez la casserole d'un papier beurré et laissez cuire à feu doux une heure et quart. Lorsque la cuisson est terminée, dressez la poularde sur un plat chaud, entourez-la de truffes, quenelles, champignons, crêtes et rognons de coqs, le tout préparé pour garniture. Faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez-y une cuillerée de farine pour faire un roux blanc, mouillez avec la cuisson passée et dégraissée et servez le plus chaud possible.

Poule au pot. — Plumez, videz, flambez et bridez, les pattes en dedans. Mettez la poule dans le pot-au-feu après qu'il aura été écumé. Laissez très doucement cuire jusqu'à entière cuisson.

Débridez, dressez dans un plat chaud, saupoudrez de sel et servez.

Poule au riz. — Plumez, videz et flambez une poule. Faites un bouillon avec les abatis, carottes, oignons et un petit morceau de jambon maigre. Laissez cuire pendant une heure et demie. Passez à la passoire. Mettez crever une demi-livre de riz dans ce bouillon dont vous aurez gardé une petite partie pour mouiller la poule. D'autre part, foncez une casserole avec des tranches de lard de poitrine, carottes, oignons coupés

en rouelles et faites-y revenir la poule dans le beurre jusqu'à ce qu'elle ait pris belle couleur. Mouillez d'un verre de bouillon dans lequel vous aurez incorporé gros comme une noisette d'extrait de viande de Liebig, ajoutez un bouquet garni et laissez cuire à feu doux pendant une heure et quart en ayant soin de retourner la poule de temps en temps. La cuisson terminée, égouttez le riz, dressez-le sur un plat; posez la poule dessus, et servez avec le jus de la cuisson bien dégraissé et passé. Garnissez le plat avec les carottes et le lard alternés.

Le chapon au riz se prépare de même.

Poule en daube. — Elle se prépare comme la dinde en daube, mais en donnant seulement trois heures de cuisson.

POULETS.

Poulet rôti. — C'est en avril et mai que commencent à paraître les petits poulets nouveaux. Les poulets de trois ou quatre mois, quand ils sont gras et en chair avec une peau fine, conviennent mieux pour les entrées que les poulets de grain; on emploie ceux-ci pour les rôtis.

Après avoir plumé, vidé, bridé et flambé le poulet, cette dernière opération ne doit pas se faire au papier brûlé, ce qui noircit la chair, mais au feu du fourneau et très légèrement : assaisonnez l'intérieur de beurre manié de poivre et de sel, recouvrez le poulet d'une barde de lard, mettez-le à la broche et donnez-lui vingt à vingt-cinq minutes de cuisson en ayant soin de l'arroser de temps en temps avec du beurre mélangé au jus de la lèchefrite. La cuisson terminée, servez sur un plat avec un entourage de cresson et envoyez à part le jus dans une saucière.

Poulet à l'estragon. — Plumez, videz, flambez, mettez dans le corps du poulet du beurre manié de sel, poivre et de quelques feuilles d'estragon hachées. Cousez l'ouverture, troussez et bridez les pattes en dedans. Frottez le poulet avec un morceau de citron,

enveloppez-le d'une barde de lard et mettez-le dans une casserole foncée de jambon gras et maigre, du gésier, du cou, de carottes et d'oignons coupés en rouelle et d'un bouquet d'estragon. Mouillez à moitié de hauteur avec du bouillon non coloré ou extrait Liebig délayé dans l'eau chaude et un verre de bon vin blanc. Laissez cuire trois quarts d'heure à feu doux en ayant soin de retourner au moins une fois pendant la cuisson. Celle-ci terminée, retirez, égouttez, dressez dans un plat et tenez au chaud.

Faites un petit roux dans une casserole, mouillez avec le jus de la cuisson bien dégraissé et laissez cuire dix minutes. Finissez en liant avec deux jaunes d'œufs et en ajoutant une petite pincée d'estragon blanchi ; versez cette sauce sur le poulet et servez.

Poulet à la Demidoff. — Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, foncez-la de carottes, oignons émincés et de feuilles de persil ; ajoutez un peu de thym et de laurier. Placez les morceaux de poulet sur ce fonçage, assaisonnez de sel, poivre, muscade, couvrez avec une barde de lard et faites cuire très doucement avec feu dessus et dessous. A moitié de la cuisson retournez avec une fourchette chaque morceau de poulet. La cuisson terminée, dressez les morceaux dans un plat et tenez-les au chaud. Retirez le thym et le laurier, mélangez aux légumes deux ou trois cuillerées de bouillon Liebig, autant de vin blanc, donnez quelques bouillons afin de bien détacher la cuisson, versez sur le plat et servez.

Poulet en friture. — Prenez de la fricassée de desserte, panez à la mie de pain chaque morceau enduit de la sauce et faites frire de belle couleur. Retirez, égouttez et dressez dans un plat chaud avec une garniture de persil frit.

Poulet en hachis. — Prenez du blanc de poulet rôti provenant de desserte ; supprimez-en la peau et les nerfs et hachez très fin. Mélangez-y une béchamel bien réduite, ajoutez une pointe de muscade, puis faites

chauffer sans laisser bouillir. Dressez dans un plat chaud que vous garnirez de croûtons frits au beurre et d'œufs frits.

Poulet aux petits pois. — Mettez du beurre dans une casserole et faites-y revenir 125 grammes de lard, puis le poulet. Lorsque le tout a pris belle couleur, mouillez avec un verre d'eau tiède dans laquelle vous avez délayé une petite cuillerée d'extrait de viande, ajoutez des petits pois, deux ou trois petits oignons, une prise de sucre en poudre, couvrez la casserole et laissez cuire à feu doux une heure environ ; la cuisson terminée, dégraissez bien le tout avec un peu de beurre manié, dressez sur un plat chaud et servez.

Poulet sauté chasseur. — Après avoir plumé, vidé, flambé un poulet, découpez-le comme pour la *fricassée* Faites sauter les morceaux dans une poêle avec du gras de jambon haché, le maigre coupé en dés et quelques oignons émincés, salez, poivrez. Lorsque le poulet est cuit, dressez-le dans un plat chaud, détachez le fond de la poêle avec un peu de jus ou de bouillon ou seulement quatre cuillerées d'eau chaude dans laquelle vous aurez fait dissoudre gros comme une petite noix d'extrait Liebig, ajoutez une cuillerée de persil haché, le jus d'un citron, versez sur le plat et servez.

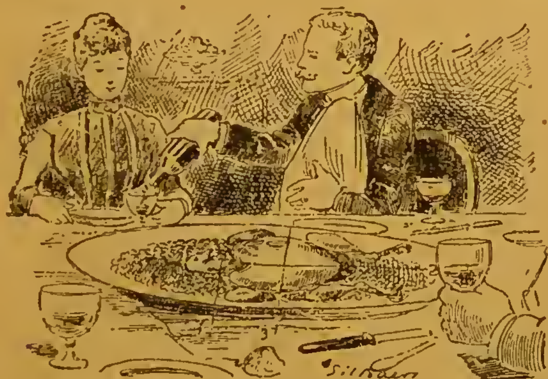
Poulet sauté à la Marengo. — Découpez un poulet comme il est dit à la *Fricassée de poulet.* Faites cuire les morceaux dans une casserole et à feu vif dans quatre ou cinq cuillerées d'huile d'olives ; salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail et une échalote non épluchées. Lorsque les morceaux sont presque cuits et de belle couleur, saupoudrez-les d'une petite pincée de farine et tournez pendant quelques minutes à la cuiller de bois ; mouillez d'un verre de vin blanc, de deux cuillerées de sauce tomates ; ajoutez des champignons blanchis à l'avance et donnez quelques bouillons. Dressez les morceaux dans un plat chaud, retirez ail et échalote ; liez la sauce avec un petit morceau de glace de viande ou une petite cuil-

lerée à café d'extrait de viande Liebig, versez-la sur le plat que vous garnissez avec des croûtons frits, des œufs frits à l'huile et des écrevisses préparés en garniture, puis servez.

Poulet sauté aux truffes. — Préparez et découpez comme il est dit à la *Fricassée de poulet*. Faites fondre un bon morceau de beurre dans un plat à sauter, rangez-y les morceaux de poulet sans qu'ils se touchent, faites-les jaunir de tous côtés; salez, poivrez; lorsque tous les morceaux ont pris une belle couleur blanche, retirez-les et tenez-les au chaud. Ajoutez au beurre resté dans la casserole une petite pincée de farine dont vous faites un roux très léger; mouillez d'un demi-verre de madère, ajoutez une ou deux cuillerées de glace de viande ou extrait Liebig, des truffes coupées en lames et les parures hachées très fin.

Laissez cuire, remettez les morceaux de poulet, laissez encore quelques minutes et servez le poulet dans un plat chaud après l'avoir masqué avec la sauce.

Chaud-froid de poulets. — Plumez, videz, flambez deux petits poulets de grain, frottez-les avec un mor-



ceau de citron, enveloppez-les d'une barde de lard et mettez dans une casserole foncée de jambon gras et maigre, des abatis que vous aurez eu soin de faire blanchir, d'oignons et carottes coupés en rouelles;

mouillez à hauteur avec consommé de volaille et vin blanc. Laissez cuire une demi-heure à feu doux en retournant une fois. Laissez refroidir dans la cuisson, égouttez les morceaux dans une sauce chauf-froid de volaille préparée avec le fond de la cuisson; rangez-les au fur et à mesure sur une plaque de manière à ce qu'ils ne se touchent pas, posez cette plaque sur la glace. Lorsque la sauce chaud-froid est bien prise, dressez les morceaux de poulets en rocher ; garnissez le tour de gelée hachée et servez. On peut également faire ce chaud-froid avec des poulets rôtis, bardés de façon à ce qu'ils ne puissent prendre aucune couleur. Dans ce cas vous enlevez la peau des morceaux de poulets avant de les tremper dans la sauce chaud-froid.

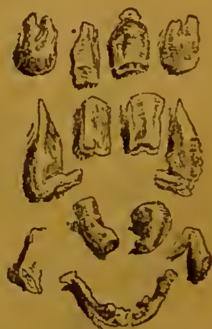
Fricassée de poulet. — La fricassée de poulet, qui est un des mets le plus connus de la cuisine française, est une chose facile à exécuter en suivant les indications que nous allons donner.

Plumez, videz et flambez un poulet; découpez-le en

DÉCOUPAGE DU POULET.



Opération preparatoire.

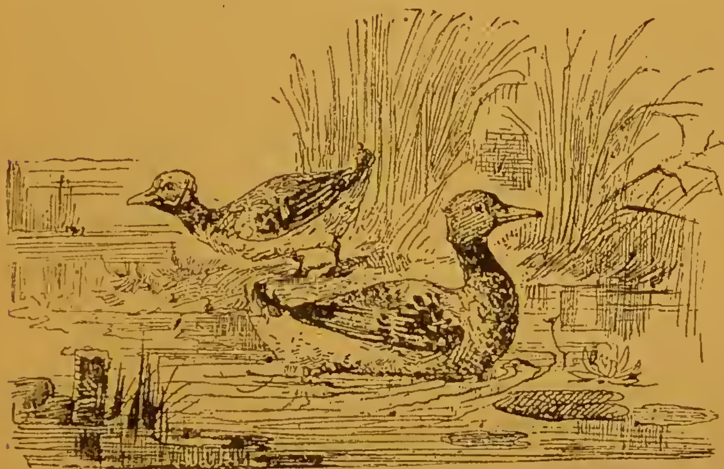


Membres du poulet découpé

morceaux symétriques en ayant soin de laisser la peau adhérer à chaque morceau que vous frotterez avec du citron. Otez le gésier, le foie, les poumons et les pattes.

Mettez les morceaux de poulet dans une casserole avec de l'eau, de façon qu'ils soient juste couverts ; assaisonnez de sel, poivre blanc, bouquet garni, oignons, clous de girofle; laissez cuire un quart d'heure.

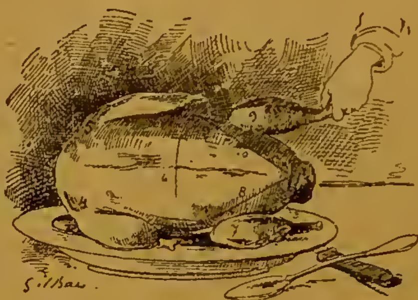
Retirez du feu ; égouttez les morceaux de poulet, passez-les pendant quelques minutes dans le beurre sans laisser prendre couleur ; saupoudrez d'une cuillerée de farine et mouillez de suite avec la cuisson passée dans laquelle vous aurez délayé gros comme une petite noisette d'extrait de viande. Ajoutez une quinzaine de petits oignons et de champignons blanchis, couvrez la casserole d'un papier beurré et de son couvercle, laissez cuire à petit feu une demi-heure. La cuisson terminée, dressez les morceaux de poulet dans un plat chaud, disposez autour oignons et champignons ; finissez la sauce en liant sans laisser bouillir avec trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre bien frais, un peu de jus de citron : masquez la fricassée et servez.



CANARDS.

Choix des canards. — Les pattes d'un canard fraîchement tué sont flexibles ; et quand il est gras le ventre est dur et épais. Les pattes d'un canard vieux tué sont sèches et raides ; celles d'un canard domestique sont épaisses et tirant sur un jaune sale. Le canard sauvage les a plus petites que le canard domestique, et elles sont rougeâtres. Il faut échauder les canetons avant de les plumer ; mais les canards doivent être plumés à sec,

Découpage du canard. — On sert le canard sur le jus qu'il a rendu. Pour le découper on commence par enlever les filets ou aiguillettes depuis la partie supérieure de l'estomac jusqu'au croupion : on coupe ensuite des aiguillettes sur les ailes et même sur les cuisses, et ce n'est qu'après avoir ainsi détaché le plus



de filets possible qu'on divise les membres, sur lesquels une partie de la chair reste encore attachée.

Pour découper plus facilement il faut tourner la poitrine vers soi.

L'oie se découpe de la même façon que le canard.

Canard braisé. — Après avoir plumé, vidé et flambé un beau canard, troussez-le pour entrée, enlevez le bréchet et rentrez le croupion dans le corps afin de lui donner une forme ronde. — Placez le canard dans une casserole; faites-le revenir avec du beurre, lorsqu'il a pris une belle couleur de tous côtés, égouttez le beurre, mouillez au tiers de la hauteur de moitié vin blanc, moitié bouillon dans lequel vous délayerez du Liebig pour donner plus de consistance. Ajoutez carottes et oignons émincés, un bouquet garni, sel et poivre; couvrez d'une barde de lard et faites cuire doucement avec feu dessus et dessous. La cuisson terminée, retirez, égouttez, débridez, dressez le canard sur un plat chaud, dégraissez la sauce, versez-la dessus et servez. — Ainsi préparé, le canard peut se servir avec une garniture financière ou avec des légumes préparés pour garnitures.

Canard à la béarnaise. — Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni et deux clous de girofle, faites revenir dans une casserole des oignons coupés en tranches; lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard pour servir, dégraissez la sauce et ajoutez-y un peu de véritable Extrait de viande Liebig, un filet de vinaigre et versez sur le canard.

Canard aux olives farcies. — Plumez, videz, flambez, enlevez le bréchet, bridez et faites rôtir à la broche. — La cuisson terminée, dressez le canard dans un plat chaud, entourez-le d'olives farcies que vous aurez préparés comme suit. — Tournez les olives pour en enlever le noyau, blanchissez-les et remplacez le noyau par une farce composée du foie du canard, de chair à saucisses, de persil et de champignons hachés; faites cuire ces olives pendant cinq minutes dans une espagnole bien réduite à laquelle vous ajouterez un peu de Liebig.

Vous mélangerez le jus de la lèchefrite.

Canard aux petits pois. — Préparez comme il est dit au *Canard aux navets;* mettez dans une casserole un peu de beurre et du lard de poitrine coupé en petits morceaux, faites-le revenir; retirez-le et remplacez-le par le canard auquel vous faites également prendre une belle couleur, retirez le canard et faites un roux avec une cuillerée de farine que vous laissez jaunir en la tournant à la cuiller de bois; mouillez avec un peu de bouillon additionné de Liebig, remettez la canard et le lard avec un litre et demi de pois moyens. — Ajoutez un bouquet garni et un peu de poivre. — Laissez cuire à feu doux pendant une heure environ, en ayant soin de tenir la casserole à demi couverte. — La cuisson terminée, retirez le bouquet garni, dégraissez, versez les pois dans un plat chaud, posez le canard dessus et servez.

On peut également servir un canard braisé, rôti à la broche ou au four, avec des pois au lard, préparés pour garniture.

Canard à la sauce bigarade. — Plumez, videz, flambez et troussez un jeune caneton. — Placez-le ensuite dans une casserole foncée de carottes, oignons, parures et os de veau, un bouquet garni, sel et poivre; mouillez de moitié bouillon, sans couleur, moitié vin blanc, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu sans prendre couleur. — La cuisson terminée, retirez le canard, égouttez-le et tenez-le au chaud. — Passez le jus de la cuisson. — Faites un roux léger avec un peu de beurre et une pincée de farine que vous laissez jaunir en tournant à la cuiller de bois pendant quelques minutes; mouillez avec la cuisson préalablement bien dégraissée, laissez cuire pendant dix minutes; ajoutez à cette sauce le jus d'une bigarade, versez-la sur le canard et servez.

Canard à la mode de Toulouse. — Ouvrez par les reins un jeune canard; désossez-le entièrement; assaisonnez à l'intérieur avec sel et poivre



Avec 250 grammes de foie de veau cru et haché, le foie et le cœur du canard, 150 grammes de graisse de rognon de veau hachée; deux poignées de mie de pain râpée, deux œufs, persil haché avec une pointe d'ail et une pincée d'oignon haché cuit au beurre, préparez un hachis.

Avec ce hachis, emplissez le canard; cousez-le et emballez-le dans une serviette, en le ficelant aux deux bouts : plongez-le tout simplement dans du bouillon ou de l'eau en ébullition; cuisez 4 ou 5 quarts d'heure.

à couvert et à grands bouillons. Égouttez-le ensuite; servez-le avec une sauce piquante.

Canard aux navets. — Plumez, videz, flambez un beau canard, troussez-le pour entrée, enlevez le bréchet et rentrez le croupion dans le corps pour lui donner belle forme. — Faites-le revenir au beurre en ayant soin de ne pas le laisser noircir. — Salez et poivrez. — Lorsque le canard a pris une belle couleur, retirez-le et tenez-le au chaud. Faites un roux avec une cuillerée de farine ; mouillez avec du Liebig délayé dans l'eau chaude, remettez le canard, ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail, un oignon piqué de deux clous de girofle, une vingtaine de navets préalablement jaunis au beurre et saupoudrés de sucre en poudre. — Laissez cuire pendant trois quarts d'heure. — La cuisson terminée, retirez l'oignon et le bouquet garni, dégraissez la sauce, dressez le canard dans un plat et servez le plus chaud possible.

Canard aux salsifis. — Quand le canard est vidé et flambé, trousser les pattes en dedans, faire un roux; dès qu'il est blond mettre le canard, le faire revenir; lorsque les chairs sont fermes partout, verser deux cuillerées à pot de bouillon; à défaut de bouillon, délayez une certaine quantité de Liebig dans un peu d'eau tiède; si vous n'avez ni bouillon, ni Liebig, verser de l'eau, mais ajouter alors du sel, du poivre et une feuille de laurier. — Tourner le canard avec son mouillement, jusqu'à ce qu'il bouille; ajouter alors un bouquet de persil et de ciboule; et faire partir à grand feu. — Lorsque le canard sera aux trois quarts cuit, mettre les salsifis qui auront été bien grattés, lavés dans de l'eau acidulée de vinaigre, et que l'on aura fait sauter dans le beurre pour les rendre blonds, laisser achever la cuisson à tout petit feu. — Dégraisser la sauce et ajouter 5 grammes de sucre. Au moment de servir, s'assurer de l'assaisonnement et servir la sauce et les salsifis sur le canard.

Canard en salmis. — Plumez, videz, flambez et

troussez un canard. Faites-le rôtir à la broche. — Aux trois quarts de la cuisson, retirez-le et laissez-le refroidir. — Levez les membres et les filets, puis opérez comme pour tout autre salmis de gibier, mais en remplaçant le vin blanc par du vin rouge. — Servez de même. — Le salmis peut également se faire avec du canard de desserte.

Canard sauté. — Vider, flamber un canard, le trousser les pattes en dedans et le mettre dans une casserole juste à sa grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon et un verre de vin blanc ; faire cuire à petit feu ; lorsque le canard fléchit sous le doigt, passer la sauce au tamis, la dégraisser, la faire réduire et au moment de servir en arroser le canard après l'avoir liée pour lui donner la glace nécessaire avec une petite quantité d'extrait de viande Liebig, environ gros comme une noisette, bien battu dans deux cuillerées d'eau chaude environ.



Caneton. — Le caneton ou jeune canard est celui que l'on doit préférer pendant l'été. Ce sont les canetons de Nantes et de Rouen qui sont les plus estimés. On les prépare aux petis pois, comme les pigeons; rôtis ils sont délicieux. C'est de septembre à février qu'on mange le canard auquel le caneton succède à cette époque.

OIES.

Choix des oies. — Une jeune oie a le bec et les pattes jaunes et elle a très peu de duvet. Quand elle est vieille, elle a le bec et les pattes rougeâtres. Étant fraîche tuée, les pattes sont flexibles ; si elle est vieille tuée, elles sont roides et sèches. L'oison est ordinairement bon à manger en mai ou en juin ; et il est estimé jusqu'à l'âge de trois mois. Les oies d'automne sont bonnes à manger jusqu'à l'âge de cinq ou six mois. Il faut qu'un oison d'été soit échaudé avant d'être plumé ; ceux d'automne sont plumés à sec.

Découpage de l'oie. — Se coupe comme le canard (voy. page 135).

Oie. — L'oie ne figure pas dans les dîners d'apparat ; néanmoins, lorsqu'elle est grasse et jeune, elle est bien accueillie sur les tables bourgeoises. Le foie de l'oie sert à faire les pâtés si justement renommés et la graisse doit être conservée pour remplacer le beurre dans la préparation de certains légumes.

Oie rôtie. — Troussez, videz, flambez, et si vous voulez rendre le rôti plus abondant vous pouvez rem-



plir le corps de l'oie avec des marrons, des pommes, de la chair à saucisses ou marrons et chair à saucisses ensemble. Ce qui rend le rôti plus présentable ce sont

les truffes. Si on farcit avec des marrons, on les fait très légèrement rôtir et on supprime l'écorce et la peau. On les assaisonne avec sel et poivre avant de les mettre dans le corps de l'oie. Si c'est avec des pommes, on en prend de toutes petites et on les vide avec le petit tube à cet usage, on coud l'ouverture et on met l'oie au four. Si ce sont des truffes qu'on emploie, on les prépare comme pour la dinde.

Quand les oies ne sont plus très tendres, il faut les cuire au four de préférence à la broche ou dans une casserole avec feu dessus et dessous. L'oie se sert souvent sur une purée de marrons.

Oie en daube. — Se prépare comme la dinde.

Abatis d'oie aux navets. — Prenez les pattes, les ailerons, le gésier et le cou d'une oie. Jetez de l'eau bouillante dessus pour les nettoyer, égouttez-les bien. Faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, salez, poivrez et ajoutez des petits oignons avec un morceau de petit salé. Sautez quelques instants, puis mouillez d'un verre de vin blanc que vous laisserez réduire; saupoudrez d'une poignée de farine, mouillez avec de l'eau chaude et gros comme une noisette de Liebig dedans, tournez jusqu'à ce que cela bouille et mettez un bouquet garni. Laissez cuire et ajoutez à la sauce, avant la cuisson terminée, des navets et petits oignons glacés et colorés au sucre et au beurre.

DINDES ET DINDONS.

Dindes et dindons. — La petitesse des ergots, la douceur et la noirceur des pattes, sont les signes certains auxquels on reconnaît qu'un dindon est jeune. Les pattes doivent aussi être flexibles et humides et les yeux pleins et brillants. Il est pourtant très nécessaire d'observer si les ergots n'ont pas été coupés ou grattés pour vous tromper; c'est un artifice assez ordinaire aux marchands. Si le dindon est vieux tué,

les yeux seront enfoncés et les pattes sèches. Les mêmes règles vous feront juger d'une poule-dinde ; avec cette seule différence que, si elle est vieille, ses pattes seront rudes et rouges. Si elle a pondu, le



croupion sera mou et ouvert; mais si elle n'a pas pondu, le croupion sera dur et ferme.

La dinde est préférée au dindon parce qu'elle est plus grasse.

Découpage de la dinde ou du dindon. — On lève d'abord les ailes, les filets de l'estomac en tranches, on



détache les cuisses, on coupe les pattes et on laisse le pilon entier. Le jus doit être servi dans une saucière.

Dinde aux marrons. — Plumez, videz, flambez, prenez une livre de chair à saucisses, assaisonnez-la de sel et poivre, muscade, échalotes hachées finement·

mélangez à cette chair à saucisses la valeur d'un litre de marrons grillés sans qu'ils aient pris couleur. Garnissez le corps de la dinde avec ce mélange : cousez et bridez. Faites cuire à la broche ou au four du fourneau pendant une heure et demie en ayant soin d'arroser de temps en temps. Cuite à point, débridez et dressez sur un plat en envoyant avec dans une saucière le jus de la dinde passé et dégraissé.

Dinde braisée au jus. — Prenez une belle dinde bien grasse, plumez, videz, flambez, échaudez les pattes, enlevez le cou, supprimez le bréchet, bardez et bridez.

Foncez une braisière avec des tranches de lard de poitrine, salez, poivrez, faites revenir dans le beurre jusqu'à ce que la dinde ait pris une belle couleur. Mouillez d'un demi-litre de bouillon ou d'eau chaude avec une demi-cuillerée à café d'extrait de viande Liebig et deux verres de madère ; ajoutez un bouquet garni, carottes, oignons coupés en rouelles. Laissez cuire à feu doux pendant deux heures ; retournez la dinde une fois pendant ce temps.

Lorsqu'elle est cuite, retirez, débridez et dressez sur un plat. Dégraissez le jus de la cuisson que vous aurez fait réduire, mélangez-le à un peu de glace de viande ou d'extrait Liebig pur, servez la dinde et envoyez le reste de la sauce à part.

Dinde à la Périgueux. — Choisissez une dinde bien grasse, plumez, videz et flambez, échaudez les pattes, enlevez le cou dont vous laissez la peau et supprimez le bréchet.

Prenez deux livres de truffes, que vous brossez et lavez soigneusement, épluchez-les et hachez finement les parures.

Arrosez les truffes d'un peu d'eau-de-vie et laissez-les mariner quelques instants. Râpez et faites fondre à feu doux une livre et demie de lard gras, mettez-y les truffes soit entières, soit coupées en morceaux ; ajoutez les parures et assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier. Laissez sans bouillir, pendant un quart d'heure

sur le coin du fourneau et versez dans une terrine pour faire refroidir.

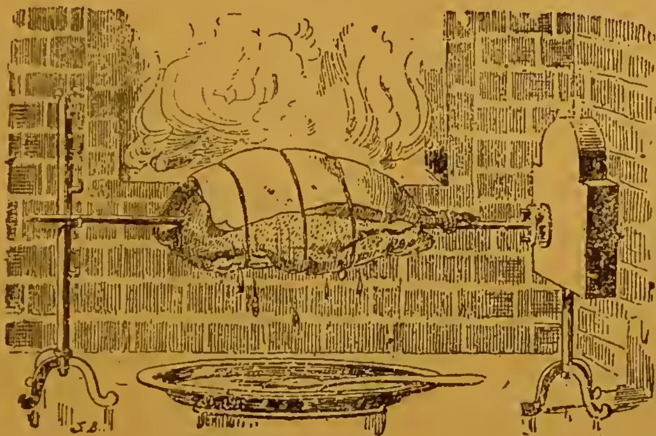
Remplissez la dinde avec les truffes; troussez et bridez comme pour entrée. Conservez-la pendant trois à six jours selon la saison afin qu'elle s'imprègne du parfum des truffes.

Le jour où vous devez employer la dinde, bardez-la et mettez-la dans une braisière foncée de lard; mouillez avec un litre de mirepoix et une demi-bouteille de madère, et faites doucement cuire pendant deux heures feu dessus et dessous.

La cuisson achevée, retirez, égouttez et dressez sur un plat; saucez avec une sauce Périgueux et envoyez le reste de la sauce à part dans une saucière.

Dinde ou poulet d'Inde rôti ou truffé. — On doit préférer celui qui est jeune, tendre et gras, dont la peau est fine, blanche et les pattes noires. La femelle est plus délicate que le mâle.

On le fait rôtir à la broche comme un poulet et cuire



au moins une heure et demie. On peut le farcir à l'intérieur de toutes sortes de viandes mêlées à de la chair à saucisses et si l'on veut de marrons rôtis. La meilleure farce est celle à laquelle on a mélangé beau-

coup de truffes et lorsqu'une dinde a été truffée entre cuir et chair, c'est-à-dire lorsqu'on a glissé sous sa peau des tranches minces de truffes, c'est un plat des plus distingués et se servant sur les meilleures tables.

Les vieux dindons ne doivent être préparés qu'en daube ou en galantine.

Dinde en daube. — On peut prendre de préférence une vieille dinde. — Bardez de gros lardons assaisonnés de sel et poivre, persil, thym, ciboules hachés, farcissez si vous voulez comme pour la broche, ficelez et mettez dans une daubière sur des tranches de lard avec une moitié de pied de veau, des couennes de lard, sel, poivre, oignons, carottes, bouquet garni, clous de girofle, thym, laurier, ail. — Mouillez de trois verres de bouillon, préparé avec le Liebig, deux cuillerées d'eau-de-vie et un verre de vin blanc. Couvrez soigneusement, faites cuire à petit feu, retournez à moitié de la cuisson. Quand elle est cuite, retirez du feu, dégraissez la sauce, passez-la. Dressez la dinde sur le plat et servez la garniture autour. — Il faut cinq heures environ pour cuire. L'agrément d'une dinde en daube, c'est qu'elle est excellente froide.

Ailerons de dindes à l'espagnole. — Faire blanchir douze ailerons de dindes, les mettre ensuite dans une casserole sur des bardes de lard, avec deux cuillerése d'huile, un verre de vin blanc, autant de bouillon dans lequel vous avez délayé une petite cuillerée de Liebig, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre et deux pincées de coriandre. Lorsqu'ils sont cuits, passer la sauce au tamis, la dégraisser et la lier avec un peu de farine. Essuyer les ailerons avec un linge blanc, les dresser en couronne et verser la sauce dessus.

Abatis de dindon à la bourgeoise. — Après avoir épluché et échaudé les abatis, les mettre dans une casserole avec du beurre, une gousse d'ail, quelques champignons, deux ou trois clous de girofle, du thym,

du laurier et du basilic : passer sur le feu, ajouter une bonne pincée de farine; mouiller avec du bouillon ou du Liebig délayé, ajouter sel, gros poivre, puis quelques navets convenablement roussis à la poêle : faites cuire, dégraissez et que la sauce soit courte.

Dindonneau rôti.— Un jeune dindonneau, lorsqu'il est cuit à point, est considéré comme un rôti des plus distingués. Après l'avoir troussé et flambé, bardez-le de lard et mettez-le à la broche en l'arrosant souvent de son jus et de beurre. Laissez cuire environ trois quarts d'heure et envoyez le jus à part dans une saucière.

PIGEONS ET PIGEONNEAUX.

Choix des pigeons, pluviers, grives, mauviettes, etc. — Les pigeons nouveaux ont le croupion gras et plein; les pattes sont flexibles; mais quand les pattes sont dures, le croupion mou, ouvert et verdâtre, c'est un signe certain qu'ils sont passés: s'ils sont vieux, les pattes sont grosses et rouges. On préfère en général le pigeon de volière au pigeon biset. Il a le corps gros, gras et tendre. — Le pigeon biset n'est pas aussi gras. — Les pigeons ramiers sont plus gros que les autres espèces et ils les valent à tous autres égards. Il faut suivre les mêmes règles dans le choix de tous les petits oiseaux, comme pluviers, grives, mauviettes, etc.

Découpage du pigeon. — On les divise tout simplement en deux dans le sens de la longueur.

Pigeons aux petits pois. — Se préparent comme le *canard aux petits pois*.

Pigeons à la chipolata. — Se préparent comme les *pigeons en compote*. — Dix minutes avant de servir, ajoutez une garniture de saucisses *chipolata* préalablement bien jaunies au beurre.

Pigeons à la bourgeoise. — On les échaude, on

les vide, on leur trousse les pattes en dedans et on les fait dégorger et blanchir, on les rafraîchit à l'eau froide, puis on les met dans une casserole avec un peu d'eau, du beurre, un bouquet garni, des champignons, des fonds d'artichauts coupés en quatre et cuits à moitié, du sel, du poivre. Au moment de servir on ajoute à la sauce de l'extrait de viande Liebig.



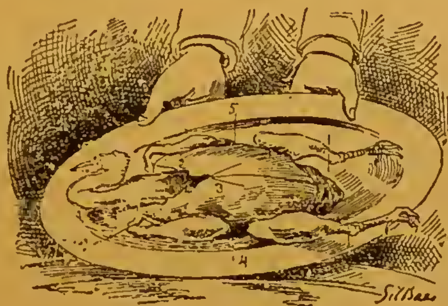
Pigeons en compote. — Prenez des pigeons de volière; videz, flambez, troussez les pattes en dedans. — Pour quatre pigeons, par exemple, faites revenir une demi-livre de lard de poitrine coupé en petits dés; lorsqu'il est jaune, retirez-le et remplacez-le par les pigeons, auxquels vous faites également prendre une belle couleur. Retirez les pigeons et tenez-les de côté avec le lard. Au beurre resté dans la casserole, ajoutez une bonne cuillerée de farine; tournez avec la cuiller de bois pendant quelques minutes, puis mouillez avec vin blanc, et du Liebig délayé dedans. Remettez les pigeons et le lard, ajoutez bouquet garni, assaisonnez de poivre et laissez cuire environ trois quarts d'heure. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez une vingtaine de petits oignons revenus au beurre avec une pincée de sucre en poudre, autant de champignons blanchis. La cuisson terminée, dégraissez, retirez le bouquet et servez.

Pigeons aux choux. — Lorsqu'on a des doutes sur la qualité d'un pigeon, le meilleure façon de l'utiliser est de le mettre aux choux, comme il est dit pour la *Perdrix au choux*.

Pigeons à la matelote. — On échaude des pigeons de moyenne grosseur, on leur trousse les pattes en dedans et on les passe dans une casserole avec un peu de beurre; on y ajoute quelques oignons blancs,

un peu de lard coupé, un bouquet garni, une pincée de farine; on mouille moitié eau, moitié vin blanc; quand les pigeons sont cuits et la sauce réduite, on y ajoute un peu d'extrait de viande et un peu de verjus, selon le goût.

Pigeons rôtis. — Videz-les et flambez-les; bridez; bardez, enfilez-les avec une *brochette* et fixez la sur la broche; arrosez avec beurre et faites rôtir pendant



quinze à vingt minutes selon leur grosseur; il faut les saler avant de débrocher, puis on les débride et on les sert avec jus.

Pigeonneaux à la crapaudine. — Prenez des pigeonneaux; plumez, videz, flambez et troussez les pattes en dedans. Fendez les pigeonneaux par le dos, sans les séparer complètement, aplatissez-les légèrement et assaisonnez de sel et de poivre. Mettez-les dans un plat à sauter avec du beurre et cuisez-les pendant cinq minutes de chaque côté, sans leur laisser prendre couleur.

Retirez et laissez à peu près refroidir. Au beurre resté dans la casserole ajoutez une pincée d'échalotes hachées; tournez pendant quelques instants sur feu doux, sans laisser jaunir; mouillez avec quelques cuillerées de bon jus; faites réduire. Lorsque les pigeonneaux sont refroidis, panez-les à la mie de pain et faites-les cuire sur le gril à feu doux. La cuisson

terminée, dressez-les dans un plat chaud, finissez la sauce avec un jus de citron, versez-la sur les pigeonneaux et servez.

Pigeonneaux en papillotes. — Plumez, videz, flambez de jeunes pigeonneaux; coupez-les en deux morceaux sur leur longueur; aplatissez-les, assaisonnez-les avec sel et poivre. Mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, en ayant soin de les retourner de temps en temps. Retirez, laissez refroidir et mettez en presse. Détachez le fond de la cuisson avec une ou deux cuillerées de jus; mélangez-y une farce composée des foies cuits, de mie de pain, lard râpé, ciboules, champignons, et persil hachés fin ; assaisonnez de sel, poivre et épices ; tournez un instant sur le feu et couvrez les pigeonneaux sur chaque côté avec une couche de cette farce. Placez chaque pigeonneau sur une feuille de fort papier huilé, pliez le papier tout autour, de façon à envelopper complètement le pigeonneau. Faites cuire sur le gril pendant dix minutes; retirez, dressez les pigeonneaux dans un plat et servez-les enveloppés de leurs papillottes.

On peut donner plus d'élégance à ce plat, en simulant des côtelettes, c'est-à-dire en désossant complètement chaque moitié de pigeon, en ne leur laissant que la cuisse et la patte, qui simulent alors le manche de la côtelette.

Pigeonneaux à la poêle. — Plumez, videz, flambez de jeunes pigeons, coupez-les en deux morceaux ; faites les cuire à la poêle avec un bon morceau de beurre en ayant soin de les retourner pour qu'ils cuisent bien également ; salez, poivrez. La cuisson terminée, dressez-les sur un plat. Écrasez leurs foies avec la fourchette, mélangez-les à un peu de beurre manié de persil, et mettez ce mélange sur chacun des pigeons.

Ajoutez au beurre resté dans la poêle le jus d'un citron ; tournez une seconde sur le feu, versez sur les pigeons et servez.

Coquilles de volaille. — Prenez des filets de volaille de desserte que vous taillez en escalopes, cou-

pez-les en morceaux de 2 centimètres, et faites-les passer au beurre.

Coupez des truffes cuites en tranches de même dimension et mêlez le tout à une sauce allemande bien réduite.

Garnissez des coquilles dites *pélerines* avec le mélange, saupoudrez légèrement de chapelure et faites dorer au four quelques minutes ; servez très chaud.

Croquettes de volaille. — Prenez du poulet rôti ou de la dinde de desserte. Énervez, ôtez les peaux et coupez en petits dés. Mouillez avec une sauce allemande réduite et laissez refroidir. Coupez en morceaux et faites des rouleaux d'égale grosseur. Roulez dans la mie de pain très fine. Faites frire en laissant prendre belle couleur. Egouttez et servez très chaud.

On peut ajouter des truffes si l'on veut.

Croustade de volaille. — Prenez un pain de mie et taillez dans ce pain des morceaux de 6 à 8 centimètres, parez-les en leur donnant, soit une forme ronde, soit celle d'une poire. Cernez le dessus à un centimètre du bord pour masquer la mie qui devra être enlevée. Faites frire de belle couleur dans la friture neuve, retirez, égouttez et videz-les en enlevant le morceau que vous avez cerné, et garnissez de la purée de volailles.

Purée de volailles. — Hachez fin des blancs de volaille soit rôties, soit braisées, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, pilez en mortier en y ajoutant quelques cuillerées de béchamel froide; pilez encore fortement et passez au tamis. Faites chauffer doucement sans laisser bouillir ; étendez la purée s'il en est besoin avec un peu de béchamel et terminez en y faisant fondre un peu de beurre fin.





CHOIX DU GIBIER

Gibier au point de vue hygiénique. — La chair des animaux sauvages désignés sous le nom de gibier (chevreuils, lièvres, lapins, faisans, perdrix, bécasses, cailles, etc...) a généralement plus de saveur et est plus substantielle que celle des animaux domestiques, destinés à notre alimentation; mais, comme elle est en même temps excitante et d'assez difficile digestion, elle ne convient ni aux estomacs délicats, ni aux enfants, ni aux convalescents. Même pour les personnes qui jouissent de la plénitude de leur santé, l'usage exclusif du gibier aurait de graves inconvénients, à cause de la stimulation trop vive produite par cette nourriture. Le meilleur mode de préparation pour toute espèce de gibier est le rôtissage.

Conservation du gibier.— Il faut commencer par le vider et ensuite boucher soigneusement avec du papier gris ou du charbon de bois toutes les ouvertures naturelles, celles qu'on a faites pour vider l'animal et les plaies produites par l'arme du chasseur.

Alouettes rôties. — Les alouettes ne se vident pas, on les barde simplement de lard, on les ficelle sur la broche après les avoir embrochées sur un hatelet. On met dans la lèchefrite des rôties de pain qui doivent recevoir le jus de la cuisson, et on sert les alouettes sur ces rôties.

Alouettes à la minute. — On plume les alouettes, on les vide et les trousse, puis on les met dans une casserole à sauter avec du beurre et du sel. Quand elles ont la couleur bien dorée, on peut y ajouter des champignons et du persil hachés, peu de farine; on



Alouette.

mouille d'un peu de vin blanc et de bouillon préparé avec l'extrait de viande Liebig, et lorsque la sauce commence à cuire, on retire les alouettes qu'on sert sur des croûtons frits arrosés de la sauce.

BÉCASSES ET BÉCASSINES.

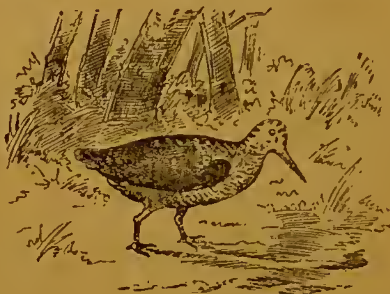
Choix des bécasses. — Si au toucher elles sont fermes et dodues, c'est une preuve qu'elles sont grasses et en bon état. Le croupion doit être gras et ferme, et l'estomac doit être entouré d'une veine de graisse. Quand elles sont maigres, le croupion est maigre aussi. Quand les bécasses sont nouvellement tuées, elles ont les pattes flexibles, la tête et la gorge fraîches; mais

si elles sont vieilles tuées, elles ont une apparence toute contraire.

C'est en hiver que la bécasse a acquis toute sa graisse et qu'elle est recherchée pour la qualité de sa chair. Les bécasses et les bécassines paraissent dès le mois de septembre ou d'octobre et s'en vont au mois de février. Ce gibier demande à être cuit un peu vert, c'est-à-dire, de manière que la chair, quand on la découpe, paraisse rosée. On ne le vide pas, et on ne les plume que le jour où on les fait cuire.

Ce qui vient d'être dit pour la bécasse s'applique en tous points à la bécassine.

Découpage de la bécasse. — On découpe la bécasse en tranchant d'abord la tête, qui ne se sert pas; ensuite on détache les cuisses, les ailes, de manière à faire cinq morceaux distincts, y compris la



Bécasse.

partie supérieure de la carcasse, à laquelle les filets restent attachés en grande partie. La cuisse a plus de fumet que l'aile; mais celle-ci est sans contredit le morceau le plus délicat.

Découpage de la bécassine. — On la divise tout simplement en deux parties égales dans le sens de la longueur, après avoir détaché la tête.

Bécasses farcies. — Pour préparer ainsi les bécasses, il faut les vider par le dos et supprimer seulement la poche et le gésier. Après les avoir flambées, remplissez l'intérieur d'une farce faite avec les intes-

tins, un peu de porc frais, gras et maigre, champignons, échalotes, le tout haché fin et assaisonné de sel et poivre. Cuisez les bécasses, bridez-les en traversant les cuisses avec le bec, puis placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; mouillez de vin blanc et de consommé ou de bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig (délayé dans de l'eau chaude) et assez *corsé*. Couvrez et laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, dressez les bécasses sur un plat, arrosez du jus de cuisson dégraissé et auquel vous aurez mélangé un jus de citron.

Bécasses et bécassines rôties. — Plumez, et après avoir fendu la peau du cou des bécasses ou bécassines, retirez-en seulement la poche et le gésier, flambez-les et bridez en traversant les cuisses avec



le bec de la bécasse; bardez de lard et faites cuire à la broche un quart d'heure environ.

Mettez dans le fond de la lèchefrite une belle tranche de pain, destinée à recevoir le jus de cuisson et à dresser dessus les bécasses; arrosez avec du beurre. Une fois cuites, débrochez et servez avec le jus à part dans une saucière.

Bécasses sautées. — Plumez, fendez la peau du cou, enlevez la poche et le gésier par cette même ouverture; flambez et bridez en traversant les cuisses avec les becs des bécasses. Faites-les revenir à feu vif,

dans du beurre ; lorsqu'elles ont pris une belle couleur, mouillez d'un peu de vin blanc et de deux cuillerées à bouche de jus de citron ; laissez bouillir pendant quelques minutes. La cuisson terminée, dressez les bécasses dans un plat chaud : finissez la sauce en lui amalgamant une cuillerée de demi-glace ou une demi-cuillerée de Liebig que vous délayerez avant, et un petit morceau de beurre fin ; versez-la sur les bécasses et servez.

Soufflé de bécasses. — Plumez et, après avoir fendu la peau du cou des bécasses) enlevez-en la poche et le gésier par cette ouverture ; flambez et bridez, puis faites rôtir à la broche à feu vif, pendant un quart d'heure. Retirez, enlevez les chairs des bécasses, parez-les soigneusement en enlevant la peau et les nerfs, faites revenir ces parures dans du beurre avec les carcasses bien concassées. Lorsqu'elles ont pris belle couleur, mouillez avec un peu de consommé ou d'extrait de viande Liebig délayé dans très peu d'eau chaude et un demi-verre de madère : salez, poivrez et laissez cuire. La cuisson terminée, passez et faites réduire cette sauce, qui doit être courte et un peu épaisse. Pilez finalement les chairs avec l'intérieur des bécasses, ajoutez-y une ou deux cuillerées de la sauce préparée, faites chauffer sans ébullition, mélangez des jaunes d'œufs, puis des blancs battus en neige (deux ou trois œufs par bécasse). Versez ce mélange dans un moule à souffler bien beurré et faites cuire au four doux pendant une demi-heure. Retirez et servez aussitôt afin que le soufflé ne tombe pas.

Lorsqu'on veut y ajouter des truffes, on doit les piler avec la chair des bécasses et ajouter toutes les parures à la préparation de la sauce.

Salmis de bécasses. — Plumez, fendez la peau du cou, enlevez la poche et le gésier par cette même ouverture. Flambez et bridez en traversant les cuisses avec le bec des bécasses ; attachez-les sur un hatelet que vous passez à la broche et faites rôtir à feu vif pendant quinze minutes, après avoir eu soin de placer de minces tranches de pain dans la lèchefrite. Pendant la cuisson,

arrosez les bécasses avec du beurre et salez-les. La cuisson terminée, retirez et laissez refroidir. Concassez les carcasses, mettez-les dans une casserole avec le cou, un bouquet garni, une échalote, des parures de jambon, du lard gras et des tranches de pain de la lèchefrite; salez et poivrez; faites revenir le tout de belle couleur; mouillez de bon vin rouge, laissez réduire aux trois quarts et passez ; ajoutez un peu de demi-glace ou de Liebig. Remettez ce jus sur le feu et faites chauffer les morceaux des bécasses, *sans laisser bouillir*. Dressez dans un plat chaud sur des croûtons de pain frits au beurre ; finissez la sauce en la liant avec un morceau de beurre fin et un jus de citron.

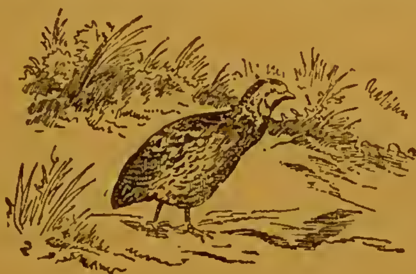
Masquez-en les morceaux de bécasses et servez.

Chaud-froid de bécasses. — Prenez des bécasses, préparez-les et faites-les cuire comme pour le *Chaud-froid de faisan*. Trempez les morceaux dans une sauce chaud-froid réduite en fumet de bécasses. Servez de même,

Bécassine. — La bécassine est un oiseau de la même famille que la bécasse, mais un peu plus petit : elle s'accommode de la même façon.

CAILLES.

Cailles. — C'est vers la fin de l'été que les cailles sont grasses et succulentes. Celles qui ont été élevées



Caille.

dans les cages ne valent jamais celles qui se sont nourries librement dans les champs.

Plus elles. sont mangées fraîches, meilleures elles sont.

Cailles braisées. — Plumez, videz, flambez, remettez le foie dans le corps avec du beurre assaisonné de sel et de poivre, et placez les cailles dans une casserole foncée de parures de lard, de jambon, une carotte et un oignon émincés, un bouquet garni ; mouillez à moitié de hauteur avec vin blanc et Liebig délayé, ajoutez un peu de madère, couvrez de bardes de lard et faites cuire avec feu dessus et dessous en arrosant de temps en temps, de façon à glacer les cailles. La cuisson terminée, dressez-les dans un plat chaud sur une garniture de laitues glacées, de petits pois, une garniture jardinière, macédoine, etc. Dégraissez le jus de la cuisson, mélangez-le à la garniture et servez.

Cailles aux croûtons. — Désossez plusieurs cailles, préparez une farce avec leurs foies, une cervelle de mouton, poivre et sel, fines herbes ; remplissez chaque caille avec cette farce ; cousez-les, mettez-les dans une casserole garnie de bardes de lard, de quelques tranches de carottes, d'oignons, persil, ciboules, sel, poivre, mouillez avec un demi-verre de jus de viande, ou avec de l'extrait de viande Liebig délayé et un demi-verre de vin blanc ; faites cuire à feu modéré pendant une heure environ ; faites frire des tranches de pain, placez chaque caille sur l'une de ces tranches et servez.

Cailles à la minute. — Nettoyez les cailles, faites-les sauter dans une casserole en y mettant un morceau de beurre, un verre de jus de viande, et un de vin blanc, sel, poivre, fines herbes hachées ; saupoudrez avec un peu de fécule ; quand les cailles sont cuites gardez-les au chaud sur un coin du fourneau ; laissez réduire la sauce ; épaississez-la si elle est trop liquide ; Versez-la sur un plat au moment de servir.

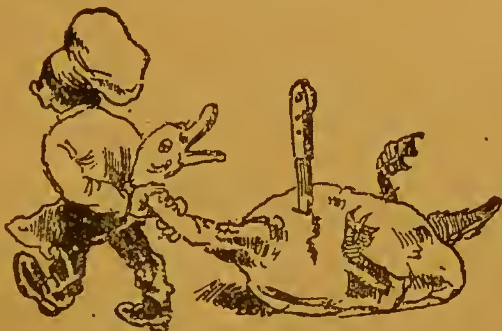
Cailles truffées. — Procédez comme pour les *cailles aux croûtons*, mais ajoutez à la farce plus ou moins de truffes ; servez avec une sauce Périgueux.

Cailles en caisses. — Nettoyez et désossez des cailles, puis remplissez-les avec une farce faite avec des fines herbes, des foies de volailles, que vous aurez fait *revenir* avant de les hacher pour faire la farce, du sel et du poivre ; préparez des caisses de papier beurré, mettez-les un instant sur le gril pour les sécher ; garnissez le fond des caisses avec des fines herbes hachées ; saupoudrez encore les cailles avec un peu de poivre et un peu de sel ; enveloppez-les avec de fines bardes de lard, couvrez-les avec un morceau de papier beurré ; mettez sur le gril un papier beurré, puis les caisses ; placez sur un bon feu très modéré ; couvrez les caisses avec un four de campagne garni de cendres rouges ; faites cuire pendant une heure et quart ; posez les caisses sur un plat, enlevez le lard qui enveloppe les cailles ; servez avec une sauce béarnaise.

On peut mettre chaque caille séparément dans une petite caisse de papier ou les réunir toutes dans une grande caisse.

CANARD SAUVAGE.

Canard sauvage. — Le canard sauvage se sert en rôti, en salmis, mais n'est pas employé ordinairement ni aux petits pois, ni aux navets



Filets de canard sauvage. — Après avoir plumé, vidé, flambé et troussé un canard et l'avoir ensuite laissé cuire à la broche, levez-en les filets que vous dresserez en couronne sur un plat chaud, après les

avoir arrosés d'une sauce poivrade à laquelle on peut mélanger le jus de cuisson.

On peut aussi entourer les filets d'un ragoût d'olives et servir avec le jus de cuisson également.

Canard sauvage au pauvre homme. — Prenez un canard que vous plumez, videz et flambez. — Pilez le foie avec du lard gras, un oignon, du persil; assaisonnez de sel et poivre et garnissez de cette farce le corps du canard, puis bridez et faites cuire à la broche. Une fois cuit, mettez le canard sur un plat chaud et accompagnez-le d'une *sauce pauvre-homme* à laquelle vous aurez mélangé le jus de la cuisson.

Canard sauvage rôti. — Plumez, videz et flambez, remettez dans le corps le foie du canard et faites-le cuire à la broche environ une demi-heure. Lorsqu'il est cuit, débrochez et servez en accompagnant du jus de cuisson dégraissé et en entourant le canard de quartiers de citron.

Salmis de canard sauvage. — Plumez le canard, videz-le et après l'avoir vidé faites-le rôtir à la broche. Aux trois quarts de sa cuisson, retirez-le et laissez refroidir.

Préparez ensuite comme le *Salmis de perdreaux*, en remplaçant le vin blanc par du vin rouge.

FAISAN.

Choix des faisans. — Quand on veut choisir les faisans, voici comment on distingue les bons d'avec les mauvais.

Le faisan mâle a des ergots, et la femelle n'en a pas. Les ergots du jeune faisan sont courts, émoussés ou ronds; ceux du vieux faisan sont longs et aigus. Quand le croupion de la femelle est ouvert et verdâtre, c'est signe qu'elle est gâtée, et la peau s'enlève en la frottant fortement avec le doigt. Le croupion est mou quand elle a pondu.

Faisan à la Bohémienne. — Prenez un jeune faisan que vous plumez et videz; remplissez le corps

avec la chair d'une bécasse, un peu de truffes et un ou deux foies gras; assaisonnez avec sel et poivre, puis bridez les pattes en dedans et bardez.

D'autre part, cassez la carcasse de la bécasse, faites-la revenir dans du beurre, avec le foie, les intestins, les parures des truffes et une échalote hachée menu; assaisonnez de sel et de poivre, mouillez d'un bon verre de madère. Laissez cuire pendant une demi-heure; pilez, passez au tamis et mélangez à un bon morceau de glace de viande, ou, ce qui la remplace avantageusement, une bonne cuillerée d'extrait Liebig; relevez le tout d'une pointe de poivre de Cayenne.


Faisan.

Mettez le faisan à broche, garnissez le fond de la lèchefrite d'une belle tranche de pain qui servira à dresser le faisan; arrosez avec du beurre. La cuisson terminée, débrochez, dressez dans un plat sur le pain de la lèchefrite. Entourez le plat, si vous voulez, d'une garniture de truffes, de tranches de foies gras, de crêtes de coqs et rognons alternés; masquez avec la sauce et servez en envoyant le surplus dans une saucière.

Faisan farci. — Prenez un faisan; plumez et videz. — Faites une farce avec du lard râpé, le foie, des parures de truffes, sel, poivre, le tout haché fin et bien mélangé. Emplissez le corps du faisan avec cette farce et cousez afin qu'elle ne s'échappe pas: enveloppez-le de bardes de lard et de papier beurré, puis faites rôtir à la broche.

La cuisson terminée, dressez le faisan sur un plat chaud et servez avec son jus.

Préparé ainsi, le faisan peut se servir avec une sauce Périgueux, une sauce poivrade ou une sauce piquante; avec ces deux dernières, on peut s'abstenir de mettre des truffes dans la farce.

Faisan rôti. — Pour être mis à la broche, le faisan doit être jeune et un peu mortifié. Cuit trop frais, il est à peu près sans goût.

Enlevez au faisan le cou, les ailes et la queue pour le parer lorsqu'il sera prêt à servir. Plumez-le, videz, flambez et mettez à la broche, après avoir piqué de lard l'estomac et les cuisses.

Laissez cuire trois quarts d'heure à feu modéré et en arrosant souvent avec du beurre. Mettez dans la lèchefrite une belle tranche de pain, sur laquelle vous dresserez le faisan après sa cuisson. Rajustez-lui, au moyen de fil de fer ou petites brochettes de bois, le cou, les ailes et la queue, et servez sur un lit de cresson avec quartiers de citron, en envoyant à part le jus de la cuisson.

Faisan rôti truffé. — Préparez exactement comme le faisan rôti. Hachez, pilez et passez le foie du faisan avec du lard gras et les parures de truffes; assaisonnez de sel et poivre. Mélangez à cette farce des truffes coupées en morceaux et passées dans du lard fondu.

Emplissez-en le corps du faisan, piquez-le de lardons sur l'estomac et les cuisses et mettez-le à la broche en observant les mêmes principes que pour le faisan rôti ordinaire.

Chaud-froid de faisan à la gelée. — Plumez, videz, flambez un faisan, enveloppez-le de papier beurré avant de le mettre à la broche. Débridez-le lorsque la cuisson est terminée et laissez refroidir, puis découpez-en les morceaux dans une sauce chaud-froid réduite au fumet de faisan; rangez les morceaux au fur et à mesure sur une plaque, évitez qu'ils se touchent. Posez la plaque sur de la glace. Lorsque la sauce chaud-froid est bien prise, dressez en rocher le faisan sur un plat, garnissez le tour de gelée hachée et servez.

On peut ajouter à la décoration des truffes que l'on nappera avec la gelée.

Grives au genièvre. — Plumez les grives, sans

les vider, en fendant seulement la peau du cou pour retirer par cette ouverture la poche et le gésier; flambez; troussez, enveloppez chaque grive dans une barde de lard, et faites revenir à la casserole. D'autre part mélangez une ou deux cuillerées de bon jus ou une cuillerée à café d'extrait de viande Liebig délayé dans trois cuillerées d'eau chaude, une quantité égale de vin blanc, sel, une pincée de grains de genièvre, le jus d'un citron, et laissez cuire jusqu'à moitié de réduction. Quelques minutes avant la fin de la cuisson des grives ajoutez-y cette sauce, laissez mijoter le tout quelques minutes; dégraissez et servez.

Grives rôties. — La meilleure manière de les apprêter est de les faire rôtir à la broche. On les enveloppe sans les vider (on enlève seulement la poche et le gésier), chacune dans une mince barde de lard et une feuille de vigne; on met dans la lèchefrite des rôties de pain destinées à recevoir le jus qui s'écoulera et on sert les grives sur ces rôties, qu'on arrose d'un jus de citron vert. Vingt minutes de cuisson suffisent pour ce petit gibier qu'on peut encore faire cuire sur le gril dans des caisses de papier, ou servir en friture comme les alouettes.

Grives en salmis. — Se préparent comme les *Bécasses en salmis.*

Grives sautées. — Après avoir plumé, flambé et retiré la poche et le gésier des grives, faites-les revenir à feu vif dans du beurre avec sel et poivre. Lorsqu'elles sont de belle couleur, mouillez-les d'eau-de-vie et mettez-y le feu. Lorsque le feu est éteint, mouillez avec de bon jus ou extrait de viande délayé à l'eau chaude; ajoutez bouquet garni, quelques grains de genièvre, des truffes coupées, et laissez mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Celle-ci terminée, versez après l'avoir dégraissée la sauce sur les grives et servez.

Chaud-froid de grives. — Préparez les grives et opérez comme pour le *Chaud-froid de faisan.* Trempez

les morceaux dans une sauce chaud-froid, réduite au fumet de grives ; finissez de même.

Macreuse. — La macreuse est un gibier qui a une grande analogie avec le canard sauvage, quoique sa chair soit généralement plus maigre, plus dure, et plus noire. De même que la sarcelle, la macreuse est considérée comme plat maigre de carême et se prépare aussi de même façon.

Mauviettes à la casserole. — Plumez, videz, flambez et troussez les mauviettes, autant de tranches minces de lard de poitrine et de croûtons de pain d'égale grandeur (environ 5 centimètres de longueur sur 2 de largeur) que vous avez de mauviettes.



Batterie de cuisine.

Faites fondre du beurre dans une casserole plate et large, rangez-y à côté les uns des autres le lard, le pain et les mauviettes ; salez et faites revenir de belle couleur en ayant soin de retourner à la fourchette.

La cuisson terminée, dressez les mauviettes sur les croûtons alternés avec les morceaux de lard ; dégraissez la sauce, détachez le fond de casserole avec le jus d'un citron, versez sur les mauviettes et servez très chaud.

Mauviettes gratinées. — Composez une farce avec quelques foies de volailles, du lard râpé, une ou deux truffes hachées fin ; salez, poivrez ; mettez un peu de cette farce dans l'intérieur de chacune des mauviettes que vous ferez jaunir dans une casserole

foncée de bardes de lard. Beurrez un plat à gratin, placez-y le restant de la farce en le disposant en couronne; enfoncez les mauviettes dans cette farce; couvrez chacune d'elles d'une barde de lard et saupoudrez d'un peu de mie de pain. Couvrez le vide laissé au milieu du plat avec un morceau de pain, arrosez le tout de beurre fondu et faites cuire à feu doux. Lorsque les mauviettes ont pris belle couleur, retirez le morceau de pain, remplacez-le par un ragoût de truffes; saucez le tout et servez.

Mauviettes rôties. — Plumez, videz, flambez les mauviettes, entourez-les d'une barde de lard mince et mettez à la broche pendant huit ou dix minutes; arrosez avec du beurre, servez sur des croûtons que vous aurez mis dans la lèchefrite en accompagnant du jus de cuisson.

Salmis de mauviettes. — Se fait comme celui de bécasses; on peut employer pour cela des mauviettes de desserte.

Merle. — Quoique moins estimé que la grive, le merle, lorsqu'il est jeune, a la chair tendre et assez délicate.



Il s'accommode des mêmes préparations culinaires que la grive.

Pour le rôtir on en retire la langue, la poche et le gésier, on l'entoure d'une barde de lard et d'une feuille de vigne et on lui donne environ dix minutes de cuisson à la broche.

L'outarde est un gibier estimé, mais rare en France,

c'est un oiseau de l'ordre des échassiers, il a environ 1 mètre du bec à l'extrémité de la queue et pèse plus de 10 kilos.



Outarde.

Quand l'outarde est jeune, il faut la laisser mortifier pendant plusieurs jours; puis on la vide et on la bride.

On retire la peau de l'estomac et on barde de lard les deux côtés. Faites-la rôtir soit à la broche, soit au four.

Les vieilles et grosses outardes se mettent en daube comme les dindes.

Paon rôti. — Lorsque le paon est jeune, il est un beau et bon rôti.

On le prépare de même manière que le *faisan rôti* en réservant comme pour celui-ci les ailes, le cou et une partie de la queue, qui doivent servir à l'orner pour le présenter sur la table.

PERDRIX ET PERDREAUX.

Choix des perdrix. — Il y a deux espèces de perdrix, la perdrix rouge et la perdrix grise.

Les jeunes perdreaux ont un léger duvet sous les ailes dont la première plume est pointue, tandis que dans les vieilles perdrix le bout de la plume est arrondi. Les jeunes perdreaux rouges ont l'aile marquée de petites plumes blanches. De plus les perdreaux ont les pattes lisses et fines; les pattes des vieilles perdrix sont rudes et écailleuses. Les pattes des perdrix sont jaunâtres et le bec d'une couleur sombre quand elles sont jeunes. Le croupion sera ferme si elles sont fraîches; mais si elles sont passées, le croupion paraîtra verdâtre et la peau se pèlera avec le doigt. Les vieilles perdrix ont le bec blanc et les pattes bleues.

La *bartavelle*, que l'on ne trouve en France que dans

les Pyrénées, est une espèce de perdrix plus grosse que les perdrix ordinaires; la chair est plus délicate, la préparation culinaire est la même absolument.

Découpage des perdrix et des perdreaux. — On opère de diverses façons. Quand les perdreaux sont petits, on les coupe en deux et en longueur; quand ils sont gros, on détache le train de derrière avec l'estomac, en les divisant en trois parties dans le sens de la longueur, on laisse le haut de poitrine avec une partie de la carcasse qu'on détache à volonté. Les gros perdreaux ou les perdrix peuvent être découpés tout simplement en quatre parties.

Perdrix aux choux. — Plumez, videz, flambez, bridez les pattes en dedans et faites légèrement revenir les perdrix, en les passant au beurre dans une casserole. Lorsqu'elles ont pris une légère couleur, retirez-les et faites revenir une quinzaine de saucisses dites chipolata. Mettez-les de côté. Foncez la même casserole avec des carottes coupées en rouelles; placez un lit de choux de Milan préalablement blanchis et bien égouttés. Posez les perdrix sur ces choux, entourez-les avec un petit saucisson cru, un morceau de lard de poitrine bien maigre; remettez un lit de choux couvrant entièrement les viandes; assaisonnez avec du poivre et un bouquet garni; mouillez avec du consommé ou du Liebig délayé et quelques cuillerées de vin blanc. Laissez cuire à petit feu pendant deux heures. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez la chipolata. La cuisson terminée, dégraissez; garnissez un plat chaud avec des choux, dressez les perdrix au milieu, la poitrine en dessus; coupez le lard et le saucisson par tranches et garnissez-en les bords du plat, en alternant avec les chipolata et les rouelles de carottes. Servez chaud.

Perdrix braisées. — Plumez, videz et flambez des perdrix: bridez les pattes en dedans; piquez-les de lardons; recouvrez-les de bardes de lard et placez-les la poitrine en dessus, dans une casserole foncée de

lard de poitrine, de parures de jambon, de carottes et d'oignons coupés en rouelles; mouillez à la hauteur des cuisses avec vin blanc, consommé, ou Liebig délayé : ajoutez un petit verre de madère, un bouquet garni; salez, poivrez et faites cuire à feu doux. La cuisson terminée, dressez les perdrix dans un plat chaud, passez le jus de la cuisson, dégraissez-le, ajoutez-y le jus d'un citron et couvrez-en les perdrix. Servez chaud.

Cette façon d'opérer peut être employée pour les perdrix sur la tendreté desquelles on a des doutes, mais en ayant soin de mouiller un peu plus et de donner un peu plus de temps de cuisson.

Perdrix braisées à la purée. — Préparez et opérez comme pour les *Perdrix braisées* ordinaires, mais en supprimant le vin de Madère.

La cuisson terminée, dressez les perdrix dans un plat chaud, soit sur une purée de lentilles, de pois, de tomates ou de marrons. Ajoutez-y le jus de la cuisson bien dégraissée, mais en supprimant le jus de citron. Servez.

Perdrix braisées aux quenelles, aux champignons, aux olives. — Préparez et opérez comme il est dit aux *Perdrix braisées*. La cuisson terminée, dressez les perdrix dans un plat et tenez au chaud; faites dans une casserole un petit roux, mouillez avec le jus de la cuisson et laissez cuire pendant dix minutes : ajoutez une *garniture* de quenelles de gibier, ou de champignons, ou d'olives tournées; laissez cuire encore pendant quelques minutes. La cuisson terminée, entourez les perdrix avec la garniture. Versez la sauce sur le tout et servez.

Perdreaux à l'anglaise. — Prenez des perdreaux que vous plumez, videz et flambez. —Composez une farce avec les foies, des truffes hachées très fin, beurre, sel et poivre; mettez cette farce dans le corps des perdreaux et rôtissez-les à moitié à la broche après les

avoir arrosés avec du beurre. Débrochez, soulevez les membres sans séparer du corps, et mettez dans cet intervalle une farce composée de mie de pain et de truffes hachées, assaisonnée de sel et poivre. Placez les perdreaux dans une casserole avec du vin de Champagne et quelques cuillerées de bon jus ou une seule d'extrait de viande. Laissez cuire à feu doux. La cuisson terminée, dressez les perdreaux sur un plat chaud, réduisez un peu la sauce, ajoutez-y du jus de citron, versez sur les perdreaux et servez.

Perdreaux à la catalane. — Prenez de jeunes perdreaux que vous plumerez, viderez et flamberez, après les avoir bridés les pattes en dedans. Faites-leur prendre une belle couleur dans du beurre, puis retirez-les. Ajoutez au beurre resté dans la casserole un peu de farine pour faire un roux, tournez avec la cuiller et mouillez avec du vin blanc. Remettez les perdreaux, salez, poivrez, mettez bouquet garni et laissez cuire à feu doux. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez du jambon coupé en dés, une vingtaine de gousses d'ail blanchies, une orange amère blanchie également et coupée en quartiers.

Les perdreaux cuits, retirez le bouquet garni, mettez-les sur un plat chaud, et pour servir, entourez-les de leur garniture.

Perdreaux à la crapaudine. — Se préparent comme les *Pigeons à la crapaudine.*

Perdreaux à la Périgueux. — Ayez des jeunes perdreaux, plumez, videz, flambez; garnissez l'intérieur avec des truffes coupées en lames et mélangées à du lard râpé. Bridez les perdreaux les pattes en dedans et tenez-les de côté pendant vingt-quatre heures afin qu'ils s'imprègnent bien au parfum des truffes. Faites-les revenir dans une casserole avec des bardes de lard autour et du beurre, salez, poivrez; lorsqu'ils ont pris belle couleur, mouillez de quelques cuillerées de madère; couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant 25 minutes; débridez, dressez sur le plat, dégrais-

sez la cuisson, faites-y cuire quelques truffes coupées en lames; versez sur les perdreaux et envoyez à part dans une saucière une sauce Périgueux.

Perdreaux rôtis. — Après les avoir plumés, vidés et flambés, bardez les perdreaux avec du lard et mettez-les à la broche en les arrosant de beurre fréquemment. Laissez cuire environ 25 à 30 minutes, et servez sur des croûtons qui auront été mis dans la lèchefrite.

Perdreaux rôtis truffés. — Plumez, videz et flambez les perdreaux. Conservez à part les foies que vous hachez, pilez et passez avec du lard gras et les parures de truffes assaisonnées de sel, poivre; mélangez à cette farce des truffes coupées en lames et passées dans du lard fondu. Emplissez le corps des perdreaux, piquez-les de lardons fins et faites cuire à la broche environ une demi-heure en les arrosant souvent avec du beurre.



Perdreau rôti.

Salez, débrochez, et servez en accompagnant du jus de cuisson à part dans une saucière.

Salmis de perdreaux. — Plumez, videz, flambez et troussez les perdreaux. Faites-les rôtir pendant un quart d'heure. Retirez et laissez refroidir. Levez les membres et les filets, enlevez-en la peau que vous mettrez dans une casserole avec les carcasses concassées et les foies écrasés. Faites revenir dans du beurre toutes ces parures avec deux ou trois gousses d'ail, échalotes, thym, laurier; lorsqu'elles ont pris une belle couleur ajoutez une pincée de farine, tournez quelques minutes, mouillez avec du vin blanc ou rouge, si vous voulez, et un peu de consommé ou de bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig. Laissez cuire environ trois quarts d'heure, passez la sauce et remettez-la sur le feu. Lorsqu'elle est prête à bouillir, mettez-y chauffer les morceaux de perdreaux sans laisser bouil-

lir. Dressez les morceaux sur un plat avec les croûtons frits au beurre et masquez, avec la sauce à laquelle vous avez ajouté un jus de citron, et servez.

Parmi les parures on peut aussi ajouter des truffes et lorsque la sauce a été passée, en remettre d'autres coupées en lames.

Soufflé de perdreaux. — Se fait comme le *Soufflé de bécasses.*

Chaud-froid de perdreaux. — Préparez des perdraux comme il est dit pour le *Chaud-froid de faisan.* Trempez les morceaux dans une sauce chaud-froid réduite au fumet de perdreaux.

Sarcelle. — La sarcelle est plus petite que le canard sauvage; la chair en est plus fine. La sarcelle



Sarcelle.

subit les mêmes opérations culinaires que le canard sauvage, rôtie, en salmis, etc., etc.

La sarcelle est considérée comme un plat maigre.

Pigeon ramier. — Le pigeon ramier ne se mange guère que rôti lorsqu'il est très jeune. On le met à la broche entouré de bardes de lard minces, et on le sert sur des croûtons frits avec le jus autour.

Le pigeon ramier peut aussi se mettre en salmis.

Pintade rôtie. — La pintade se prête aux mêmes préparations que le faisan.

Pour la rôtir, plumez, videz, flambez, couvrez d'une barde de lard et mettez à la broche.

Mettez dans la lèchefrite une tranche de pain qui servira à dresser la pintade lorsqu'elle sera cuite. Arrosez avec du beurre et servez sur un lit de cresson avec des quartiers de citron en envoyant à part le jus de cuisson.

Pintade rôtie truffée. — Même préparation que le *Faisan truffé.*

Coq et poule de bruyère. — Se préparent comme la *pintade.*

Gélinotte. — Se prête aux mêmes préparations que le *faisan.*

Becfigue. — Comme les alouettes et les mauviettes, le becfigue se mange rôti le plus souvent et sans le vider.

On peut aussi le mettre en salmis.

Becfigue à la provençale. — Mettez les becfigues dans une terrine, assaisonnez et arrosez-les avec du beurre fondu. Préparez de la panure mêlée avec une pincée de graines de fenouil pulvérisées; prenez un à un les becfigues et roulez-les dedans; enveloppez-les séparément d'une feuille de vigne.

Rangez-les sur un gril et faites-les griller à bon feu.

Ortolan. — L'ortolan est un oiseau qui ne se trouve guère que dans les mois d'août et de septembre, dans le midi de la France. A cette époque il est gras et excellent à manger. On le sert généralement rôti et en nombre, comme les mauviettes et les alouettes.

Poule d'eau et courlis rôtis. — La chair de ces gibiers se rapproche de celle de la bécasse; on les vide pour les faire rôtir.

Pluviers et vanneaux. — Ce gibier est assez apprécié dans certaines contrées, mais c'est surtout dans les mois d'automne qu'il a toute sa saveur.

Pendant cette saison on peut les faire cuire sans les vider ; la meilleure manière est de les mettre à la broche bardés de lard et de les servir sur des croûtons après les avoir soigneusement et fréquemment arrosés de leur cuisson.

Nous conseillons de vider ces oiseaux quand on les mange au printemps.

Râle. — Il y a deux espêces de râle, le râle de genêts et le râle d'eau. Tous deux se préparent de la même façon que la caille.

Le râle des genêts est le plus estimé des deux.



GIBIER A POIL.

Choix du chevreuil ou de toute autre bête fauve ou rousse. — C'est la graisse de la venaison qui doit généralement vous guider dans votre choix. Si elle est épaisse, brillante et claire; si la comblète est unie et serrée, l'animal est jeune. Mais vous pouvez être assuré qu'il est vieux, quand la comblète est large et rude. Les épaules et les cuisses sont les parties qui s'altèrent les premières dans les bêtes fauves ou rousses. C'est pourquoi, quand on veut en juger, il faut passer un couteau dans ces parties, et l'odeur douce ou rance vous fera bientôt décider si l'animal est frais ou non. Il est gâté s'il paraît verdâtre, ou s'il montre quelque disposition à noircir : on garde souvent la bête fauve ou rousse comme le lièvre jusqu'à ce qu'elle ait pris un goût de venaison. C'est ce qu'on appelle le *haut goût*. Dans cet état la viande est malsaine.



La chair du chevreuil est plus délicate que celle du cerf, mais elle demande à être marinée. La chair de la femelle est plus tendre que celle du mâle, mais, comme pour les cerfs, on ne doit jamais manger les mâles au mois de septembre.

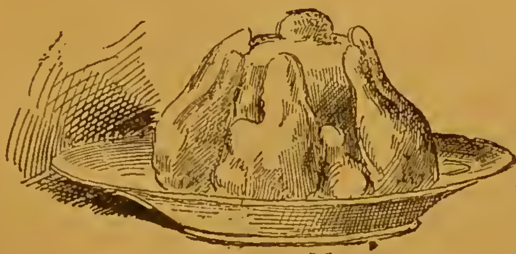
Dans toutes les préparations du gibier auxquelles on voudra donner un supplément de finesse de goût et d'arome particuliers, on emploiera l'extrait de viande de Liebig à dose plus ou moins élevée. Dans les salmis, civets, etc..., une demi cuillerée à café au moment de servir lie les sauces d'une manière absolument agréable pour les fins gourmets.

Dans les rôtis de gibier une petite quantité délayée dans le jus de cuisson avant de verser sur la pièce donne aussi plus de consistance et de velouté.

Civet de chevreuil. — La poitrine et l'épaule sont les morceaux qui conviennent le mieux : pour le confectionner procédez de la même façon que pour le *Civet de lièvre*.

Côtelettes de chevreuil chasseur. — Parez et piquez des côtelettes de chevreuil ; faites-les mariner pendant quelques heures avec du vin blanc, un peu d'eau-de-vie, sel, poivre, laurier, thym, muscade, persil, quelques ronds de citrons, égouttez-les, faites revenir sur feu vif dans du beurre, et retirez-les lorsqu'elles ont pris une belle couleur. Mélangez une forte pincée d'échalote hachée fin au beurre resté dans la casserole, mouillez avec la marinade passée ; faites cuire à feu vif pendant un quart d'heure. Mettez dans cette sauce les côtelettes ; laissez-les cuire doucement de quatre à cinq minutes, dressez-les en couronne dans un plat chaud, liez la sauce avec une cuillerée de glace, un petit morceau de beurre fin, relevez le tout d'une pointe de Cayenne, versez-le sur les côtelettes, mettez une papillote à chaque manche et servez.

Côtelettes de chevreuil sautées. — Préparez et faites cuire comme les *Côtelettes de chevreuil à la sauce poivrade*. La cuisson terminée, tenez les côtelettes au chaud. Au beurre resté dans le plat à sauter, mêlez



un peu de farine, tournez une minute ; salez, poivrez, mouillez d'un peu de vin blanc et de quelques cuillerées de bon jus, une échalote hachée fin, une cuillerée de persil haché, et faites cuire doucement pendant

15 minutes. Une fois la sauce réduite et de bon goût, mettez-y les côtelettes pendant quelques instants. Dressez-les dans un plat chaud, masquez-les avec la sauce et servez.

Côtelettes de chevreuil à la sauce poivrade. — — Parez et piquez de lard fin les côtelettes et faites mariner pendant quelques heures. — Retirez-les et laissez égoutter complètement sur un feu vif; faites-les sauter dans du beurre. La cuisson terminée, dressez-les en couronne dans un plat chaud, mettez une papillote à chaque manche, et servez en accompagnant d'une sauce poivrade à part.

Cuissot de chevreuil. — Parez-le, piquez-le avec du lard; faites-le mariner pendant une demi-journée avec huile, vinaigre, oignons émincés et persil; faites rôtir à la broche, en arrosant avec du beurre et avec sa marinade; faites cuire à feu vif pendant une heure; salez-le avant de l'ôter de la broche. Ornez le manche d'une papillote et servez avec sauce poivrade dans une saucière spéciale.

Le cuissot de chevreuil, comme le gigot de mouton, peut être servi plus ou moins saignant, au goût de chacun.

Le chevreuil se cuit très bien au four dans un plafond à rebords.

La selle de chevreuil se fait de la même façon.

Épaule de chevreuil en daube. — Désossez une épaule de chevreuil, coupez-la en gros carrés; lardez-les chacun avec un filet de lard; faites mariner au vinaigre en assaisonnant pendant vingt-quatre heures.

Faites fondre dans une casserole 120 grammes de lard haché; ajoutez les morceaux de chevreuil, faites-les revenir un quart d'heure; puis mouillez d'un verre de vin rouge et de la marinade; cuisez une douzaine de minutes. Ajoutez un oignon, deux gousses d'ail, un bouquet et gros poivre. Couvrez d'un rond de papier et d'une assiette votre casserole et faites cuire sur des cendres chaudes pendant quatre heures.

Dégraissez avant de servir.

Filets de chevreuil. — Prenez une selle de chevreuil, enlevez-en les filets, coupez-les en tranches, parez-les, piquez-les de lard fin; faites-les mariner quelques heures avec un verre de madère et des parures de truffes. Egouttez et faites sauter dans le beurre à feu vif.

Lorsqu'ils ont pris une belle couleur de chaque côté, faites un roux léger avec le beurre de la cuisson, mouillez avec un verre de madère, ajoutez deux ou trois cuillerées de glace de viande ou une bonne cuillerée de Liebig, laissez cuire quelques minutes. Remettez les filets avec des truffes coupées en lames; faites mijoter encore quelques minutes. La cuisson terminée, dressez les filets en couronne dans un plat, versez le ragoût de truffes au milieu et servez.

On sert aussi les filets de chevreuil piqués de lard et sautés dans le beurre en les accompagnant d'une sauce poivrade.

Le filet entier du chevreuil se met à la broche et se pique également de lardons.

Filets mignons de chevreuil à la purée de marrons. — Parez une demi-douzaine de beaux filets mignons, battez-les légèrement; sur le haut, piquez-les avec du lard, faites-les mariner pendant quelques heures, avec oignon, persil, sel et huile. Le vinaigre ne doit pas être employé dans cette marinade. — Rangez-les dans un plat à gratin; arrosez avec du beurre; couvrez avec un papier, et faites cuire au four un quart d'heure. Servez sur une purée de marrons.

LIÈVRE.

Choix du lièvre. — Si les griffes sont émoussées et rudes, les oreilles sèches et coriaces, la comblète lâche et large, c'est un signe que le lièvre est vieux. Mais si les griffes sont douces et effilées, les oreilles flexibles, et que l'orifice de la comblète ne soit pas trop ouvert, vous pouvez croire que l'animal est jeune. S'il est nouvellement tué, le corps sera raide, la chair pâle; mais si elle tire sur le noir, si le corps est

flexible, il y a apparence qu'il est vieux tué. Toutefois les lièvres ne sont pas jugés moins bons quand ils sont gardés un peu jusqu'à ce qu'ils commencent à sentir. Ce qui distingue principalement le lièvre du levraut, c'est que le levraut a une protubérance ou un petit os près de la patte, dans l'avant-cuisse, que le lièvre n'a pas. On peut garder un lièvre avant de l'accommoder, jusqu'à ce qu'il sente un peu. Il ne faut pas le garder trop longtemps, car il n'y a pas de viande saine en état de putréfaction.

Levraut sauté. — Coupez en morceaux un petit levraut, faites-le revenir à feu vif dans une poêle avec



du beurre et environ 125 grammes de lard. Assaisonnez de peu de sel, poivre, épices ; saupoudrez d'une pincée de farine que vous laisserez roussir en remuant avec la cuiller de bois ; mouillez d'un bon verre de vin blanc et de quelques cuillerées de bouillon, ajoutez persil, oignons, champignons hachés. Laissez cuire un quart d'heure environ. Servez sur un plat chaud ; versez la sauce que vous terminez par l'addition d'un morceau de beurre fin et un jus de citron.

Levraut sauté aux truffes. — Lorsque le levraut est dépouillé et vidé, coupez-le en morceaux et mettez les dans une casserole avec du beurre : faites-les bien

revenir; salez, poivrez, et lorsqu'ils ont pris belle couleur, enlevez-les. Ajoutez au beurre resté dans la casserole une cuillerée de farine et faites un roux léger; mouillez avec du vin blanc, et un peu de glace de viande ou, ce qui la remplace très bien, du Liebig délayé dans une cuillerée d'eau tiède. Laissez cuire un instant, remettez les morceaux de levraut avec des truffes coupées en morceaux et achevez de cuire pendant un quart d'heure. Servez sur un plat chaud et versez la sauce dessus.

Lièvre à la broche. — Prenez les cuisses et le râble d'un lièvre; retirez la peau qui couvre les chairs des filets. Faites-le mariner quelques heures avec du



bon vinaigre cuit additionné d'eau, dans lequel vous aurez mis des assaisonnements. Ne le jetez sur le lièvre que lorsqu'il est refroidi. Essuyez ensuite le râble, piquez-le de frais lardons et faites-le rôtir à la broche en l'arrosant souvent avec du beurre auquel vous aurez mélangé quelques cuillerées de marinade Salez et servez.

On peut prendre le jus qui est dans la lèchefrite, le faire bouillir dans une casserole, le lier avec un peu de beurre manié de fécule, le cuire quelques instants et y ajouter un demi-verre de crème fraîche, épaisse, qu'on laisse encore cuire 8 à 10 minutes, et incorporer en tournant toujours gros comme une noisette de Liebig.

Cette sauce est très appréciée.

Civet de lièvre. — Faire un roux, y faire fondre quelques petits lardons, et y ajouter le lièvre coupé en morceaux : les tourner dans le roux jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Mouiller avec vin rouge et bouillon

en quantité égale, ou mieux avec une demi-cuillerée à café de Liebig délayé dans un peu d'eau chaude; en tout cas il faut que le lièvre baigne. Ajoutez oignons, ails, bouquet garni, sel et poivre.

Lièvre en daube. — Coupez le lièvre en morceaux, comme pour le civet, et faites fondre dans une casserole du lard haché dans lequel vous mettez le lièvre avec thym, laurier, girofle, muscade, oignons, persil, etc., et des couennes de lard passées à l'eau bouillante et coupées en carrés de 5 centimètres. Quand le tout a pris couleur, mouillez d'un bon verre de vin blanc, couvrez avec des bardes de lard, puis mettez sur la casserole entre le couvercle un papier beurré afin d'éviter l'évaporation; cuisez trois ou quatre heures sur cendres chaudes. Enlevez le lard et les assaisonnements; dégraissez, servez et additionnez d'une pointe de Liebig.

SANGLIER.

Sanglier rôti. — Le sanglier ne se fait rôtir que lorsqu'il est jeune; vieux, il est préférable de le faire braiser avec de la marinade cuite; on le sert avec une sauce de haut goût.

Faites mariner le quartier deux ou trois jours, en employant une marinade cuite. Pour le faire rôtir au four, mettez-le dans un plafond à rebords, couvrez avec une couche d'oignons et légumes émincés, arrosez avec du beurre et couvrez de papier sans mouillement.

Servez avec une sauce piquante préparée avec de la marinade.

Jambon de sanglier à la sauce venaison. — Prenez un jambon de sanglier; enlevez la peau; parez-le, piquez-le de lard fin, et mettez-le pendant quatre jours dans une marinade cuite. Retirez, égouttez et embrochez; faites rôtir à feu vif en arrosant de temps en temps avec la marinade (la cuisson demande un quart d'heure par livre).

La cuisson terminée, débrochez, dressez sur un

plat, garnissez le manche avec une papillote, et servez en accompagnant d'une sauce venaison, à part dans une saucière.

Lorsqu'on veut servir le jambon avec le pied, il faut envelopper celui-ci avec un fort papier huilé que l'on enlève au moment de servir.

Hure de sanglier. — Il faut d'abord désosser la tête à laquelle on enlève aussi les yeux et les parties trop grasses. Cela fait, on prépare une espèce de farce,



en mettant dans une terrine la langue coupée en filets des lardons et des morceaux de chair maigre de porc, le tout assaisonné de poivre, de sel, d'épices moulues, telles que girofle, gingembre, muscade, de thym et de laurier hachés finement, et d'une petite poignée de ciboulettes. Avec cette farce, on garnit la tête, en donnant à celle-ci la forme qu'elle avait avant d'être désossée, et en ayant le soin d'arranger les lardons maigres et gras en longueur, des oreilles au museau, afin que lorsqu'on coupe cette pièce, elle offre une marbrure agréable à l'œil.

Alors on coud la tête avec du gros fil, et on la laisse ainsi s'imprégner de l'assaisonnement pendant quatre ou cinq jours. Pour la faire cuire on l'enveloppe dans un linge blanc, qu'on attache par les deux bouts, et on la met dans une braisière avec les os qu'on aura cassés, de la sauge, du persil, du thym, du laurier, du vin blanc et de l'eau ; elle doit cuire de cette façon sur un

feu doux pendant 6 à 10 heures, et on la laisse dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

On la retire alors, pour la presser légèrement entre les mains, de manière à faire sortir le liquide qui y est resté, et on la met sur un plat avec un couvercle de casserole par-dessus, et un poids de 4 ou 5 kilogrammes sur le couvercle. Lorsqu'elle est froide, on la débarrasse de son linge, on la décore en lui masquant les yeux avec des morceaux de carottes découpés, en la couvrant de fine chapelure mêlée à du persil finement haché, et on la sert sur une serviette entourée de gelée ou de feuilles de laurier. Pour la manger on la divise en deux morceaux par le travers, on coupe des tranches minces dans toute l'épaisseur, tantôt d'un morceau, tantôt de l'autre, et il faut toujours avoir l'attention de rapprocher ensuite les parties qui restent pour qu'elles se conservent bien fraîches.

LAPINS.

Choix des lapins. — Si le lapin est vieux, ses griffes seront rudes et longues, des poils gris seront mêlés



dans sa fourrure ; mais un jeune lapin a le poil doux ainsi que les griffes. Quand un lapin est tué depuis longtemps, sa chair paraît bleuâtre, en quelque façon visqueuse, et son corps est flexible ; mais quand le corps

est raide, la chair blanche et sèche, le lapin est frais tué.

La chair du lapin de garenne est bien supérieure à celle du lapin domestique, et, quand on a le choix, on doit toujours préférer le premier pour les diverses préparations culinaires qu'on lui fait subir. On peut jusqu'à un certain point donner aux lapins domestiques ce fumet qui distingue le lapin de garenne en les nourrissant, pendant une quinzaine de jours avant de les tuer, avec des plantes aromatiques mêlées à du son et de l'avoine ou de l'orge.

Lorsque vous tuerez un lapin domestique que vous n'avez pas nourri, videz-le immédiatement, garnissez l'intérieur de plantes aromatiques telles que thym, laurier, serpolet, cumin, persil, etc. Ajoutez-y du sel et du poivre que vous retirerez avant de l'accommoder : la viande acquiert aussi un petit fumet, mais qui ne vaut pas celui qu'on obtient avec la nourriture.

Lapin sauté marinière. — Mettez les morceaux du lapin dans une casserole avec un quart de lard coupé en morceaux et du beurre. Laissez jaunir et prendre belle couleur. Saupoudrez de farine comme pour la gibelotte.

Mouillez alors de cinq à six cuillerées de bonne eau-de-vie, enflammez-la, et pendant qu'elle brûle, remuez toujours à la cuiller de bois. Lorsque le feu est éteint, mouillez avec un peu de bouillon d'extrait de viande, ajoutez des champignons et laissez cuire environ vingt minutes. La cuisson terminée, dressez les morceaux dans un plat chaud et finissez la sauce avec une cuillerée de persil haché, un morceau de beurre frais et un jus de citron ; tournez sans laissez bouillir, et dès que le beurre est fondu, servez.

Gibelotte de lapin. — — Le lapin dépouillé, vidé, coupé en morceaux, faites revenir dans une casserole une demi-livre de lard de poitrine coupé en deux. Dès qu'ils ont pris une belle couleur blonde, retirez ces morceaux de lard et remplacez-les par le lapin auquel vous faites également prendre belle couleur ; ajoutez

peu de sel et du poivre; saupoudrez de farine que vous laisserez jaunir en la tournant quelques minutes, mouillez de moitié vin blanc, moitié bouillon ou avec du Liebig délayé, remettez le lard; ajoutez un bouquet garni, une vingtaine de petits oignons bien passés au beurre et laissez cuire pendant une demi-heure. Quelques minutes avant de servir, ajoutez des champignons blanchis, dressez sur un plat chaud, versez la sauce et servez.



Quelques personnes font cuire dans la sauce les pommes de terre crues.

Lapin en matelote. — Couper un lapin en morceaux, passer ces morceaux, avec le foie, dans un petit roux, puis mouiller avec un verre de vin rouge et deux de bouillon ou, ce qui est plus facile, un verre d'eau chaude dans laquelle on aura mis un quart de cuillerée à café d'extrait Liebig, ajouter un bouquet bien garni, sel et poivre; faire cuire à petit feu; une demi-heure après, mettre une douzaine de petits oignons blanchis; on améliorera beaucoup cette matelote en y ajoutant une petite anguille coupée par tronçons; mais avoir soin de ne la mettre qu'aux trois quarts de la cuisson du lapin. Avant de servir, ôter le bouquet, dégraisser la sauce, y jeter une bonne poignée de câpres entières, un anchois haché et servir avec des croûtons passés au beurre, la sauce versée dessus.

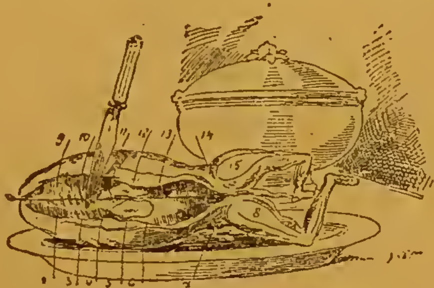
Lapereau à la Marengo. — Dépouillez, coupez en morceaux comme pour le lapin en gibelotte. Faites revenir les morceaux dans une casserole à feu vif, dans trois ou quatre cuillerées d'huile d'olives avec sel, poivre, ail, bouquet garni; faites sauter jusqu'à moitié de la cuisson. A ce point, ajoutez deux cuillerées de bon jus ou une bonne cuillerée à bouche de Liebig délayé dans deux cuillerées à café d'eau, les chairs de deux ou trois

tomates hachées, et quelques champignons émincés; achevez de cuire à très petit feu.

La cuisson terminée, retirez le bouquet, l'ail, et dressez les morceaux dans un plat chaud que vous garnissez avec des œufs frits à l'huile et servez.

Lapin Paul. — Voici une excellente façon de manger un lapin de garenne :

Votre lapin dépouillé et la peau du ventre enlevée, vous mettrez dans son corps une poignée de thym, un peu de laurier, deux gousses d'ail, un peu de sauge et de pimprenelle, si vous en avez, un peu de poivre et de sel; puis enveloppez bien tout le corps de la bête ainsi beurré d'une large et longue bande de lard.



Vous mettez votre lapin à la broche, vous le faites cuire à un feu vif et clair, vous l'arrosez beaucoup et, cinq minutes avant de l'ôter de la broche, vous jetez dans la lèchefrite une cuillerée de vinaigre et vous arrosez votre rôti plus souvent encore. Ajoutez une pointe de Liebig avant de servir.

Un quart d'heure, vingt minutes suffisent pour cuire votre lapin.

Lapin au père Douillet. — Dépouillez, videz un lapin ; coupez-le comme pour le *lapin en gibelotte.* Mettez les morceaux dans une sauteuse avec du beurre et des lardons, faites revenir à feu vif. Mouillez d'un verre de vin blanc, d'un verre de bouillon, salez, poivrez : ajoutez un bouquet garni, clous de girofle, ciboules, échalotes, une carotte et la moitié d'un panais

coupés en tranches et faites cuire. La cuisson terminée, dressez le lapin dans un plat chaud, dégraissez la sauce, passez-la, liez-la avec de la fécule, masquez-en le lapin et servez.

(Extrait de la *Cuisine moderne* de Cagnon, éditeur.)





POISSONS

RELEVÉS DE POTAGES

Poisson au point de vue hygiénique. — La chair du poisson est moins nourrissante que celle de la viande, et elle fatiguerait l'estomac, si l'on en faisait sa nourriture.

En général, un poisson est d'autant plus fait et plus facile à digérer que la chair est moins visqueuse et moins huileuse.

Choix du poisson. — Vous reconnaîtrez généralement que le poisson est frais à la couleur des ouïes, qui doivent être d'un rouge vif; elles doivent être difficiles à ouvrir. L'œil doit avoir de l'éclat, les nageoires doivent avoir de la raideur, et les ouïes sans aucune odeur. Toutes remarques opposées à celles-ci que vous pourrez faire sur le poisson vous indiqueraient qu'il n'est pas bon à acheter.

Pour rendre mangeable le poisson qui manque de fraîcheur. — Le faire bouillir dans une bonne quantité d'eau, avec un quart de vinaigre, de sel et un nouet de linge contenant du poussier de charbon de bois. Tout mauvais goût disparaît.

Découpage du poisson. — Pour découper les poissons de forme allongée, il faut d'abord tracer une ligne sur le milieu du corps, allant de la tête à la queue; puis diviser le côté du dos avec la cuiller et distribuer les morceaux dans les assiettes.

Tous les gros poissons se découpent par le côté opposé à celui du ventre et autant que possible avec une truelle en argent.

Court-bouillon. — On remplit une poissonnière d'eau et de vin blanc sec en égale proportion; si le vin est trop cher, on peut le remplacer par du vinaigre en tout ou en partie. On ajoute à ce mélange sel, poivre, gousse d'àil, clous de girofle, oignons et carottes, coupées en rouelles, thym et feuilles de laurier. Si l'on se sert de vin rouge au lieu de vin blanc, c'est le *court-bouillon* au *bleu*. On place la poissonnière sur un feu vif et clair, et on laisse bouillir jusqu'à réduction d'un tiers environ.

Ce court-bouillon, destiné à faire cuire le poisson d'eau douce, peut se conserver pendant quelque temps, dix ou douze jours en hiver, et servir plusieurs fois; seulement il faut avoir l'attention de le faire bouillir et de le compléter chaque fois qu'on l'emploie, de manière que le poisson qui doit y cuire en soit toujours bien couvert. Quant au poisson de mer, le court-bouillon qui lui convient doit être simplement composé d'eau et de sel ou, ce qui vaut mieux, de moitié eau et moitié lait avec un peu de sel.

Alose bouillie à la sauce. — L'alose ne s'écaille pas. — Videz-la et faites-la cuire au court-bouillon, ou simplement à l'eau et au sel; elle ne se prépare guère que de cette façon, et grillée. On la sert avec une sauce blanche aux câpres, une hollandaise, etc.

Alose au bleu. — Videz votre alose, faites-la cuire dans un court-bouillon sans l'écailler, et servez-la

entière comme plat de rôt. Si vous la servez pour entrée, vous la mettez avec une sauce aux câpres, à l'huile ou à l'italienne.


Alose.

Alose à l'oseille. — Pour la mettre à l'oseille, il faut une alose de moyenne grosseur.

Videz et lavez proprement, puis ciselez des deux côtés, assaisonnez et mettez dans un papier huilé avant de poser le poisson sur le gril où il doit cuire à feu très doux. La cuisson terminée, retirez le papier, mettez l'alose sur un plat avec du beurre frais et entourez d'oseille.

Alose sur le gril. — Après avoir vidé l'alose, fendez-la un peu par le dos et faites mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, persil, ciboules, oignons, etc.

Mettez l'alose sur le gril, arrosez de temps en temps avec la marinade et servez sur une maître-d'hôtel.

ANGUILLES.

Anguille de mer. — L'anguille de mer, ou congre se coupe d'ordinaire par tronçons; ce poisson étant de fortes dimensions. On le dépouille et on le fait cuire au court-bouillon.

Lorsque l'anguille sort du court-bouillon, elle se prête, comme l'anguille d'eau douce, aux mêmes accommodements, c'est-à-dire à être rôtie à la broche, sur le gril, à la sauce tartare, au beurre noir, à la maître-d'hôtel, etc.

Ne pas craindre de faire le court-bouillon un peu fort, car ce poisson a un goût de marée assez prononcé.

Anguille en matelote.—Se prépare comme la carpe, qu'elle accompagne le plus souvent dans la matelote.

Anguille à la sauce poulette. — Ecorchez une anguille, nettoyez, et essuyez, puis coupez-la par mor-

ceaux que vous mettrez dans l'eau bouillante acidulée d'un filet de vinaigre. — Laissez-les quelques minutes, retirez et égouttez.

Anguille à la minute. — Retirez la peau d'une anguille bien nettoyée et coupez-la par morceaux. Faites cuire dans l'eau bouillante salée environ vingt minutes, égouttez et placez les tronçons sur un plat chaud contenant une bonne maître-d'hôtel. On peut entourer de pommes de terre bouillies à l'eau salée.

Dans une autre casserole faites fondre un morceau de beurre manié de farine que vous ne laisserez pas roussir, mouillez aussitôt avec moitié vin blanc, moitié bouillon, ou extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau ; salez, poivrez, mettez un bouquet garni, des champignons, une cuillerée de vinaigre, et laissez cuire très doucement, environ une demi-heure. Ajoutez les tronçons d'anguille et laissez cuire quelques minutes.

Dressez les morceaux sur un plat en alternant avec des croûtons frits au beurre. Liez la sauce de deux ou trois jaunes d'œufs et de bon beurre frais, versez sur le poisson et servez.

Anguille grillée.— Ayez une anguille de bonne grosseur dépouillée et vidée, coupez-la en morceaux que vous sauterez au plus cinq minutes dans le beurre. Mettez les tronçons dans un plat creux avec sel, poivre, échalote, ciboule, persil hachés menu, une bonne cuillerée d'huile et laissez mariner pendant deux ou trois heures. Panez, mettez cuire sur le gril et servez avec une sauce piquante.



Anguille frite. — Les petites anguilles, après avoir été dépouillées et vidées, se farinent et se mettent ainsi dans la friture.

Lorsqu'elles sont grosses, on les coupe par morceaux que l'on met dans une casserole avec deux verres de vin blanc, oignons, carottes, thym, laurier, bouquet garni, sel, épices.

L'anguille cuite, égouttez et passez la cuisson. Mettez dans une casserole un morceau de beurre et deux cuillerées de farine, tournez pour faire un roux blanc, mouillez de la cuisson, et quand la sauce sera liée, ajoutez trois jaunes d'œufs et l'anguille. Chauffez seulement sans laisser cuire dans cette sauce et versez le poisson dans un plat. Une fois refroidie, panez à la mie de pain et faites frire de belle couleur. Accompagnez de persil frit ou d'une sauce tomates.

Anguille tartare. — Retirez la peau d'une anguille et coupez-la en tronçons; faites mariner une heure ou deux dans une terrine avec du sel. Egouttez et cuisez dans un bon court-bouillon au vin.

Laissez refroidir, puis assaisonnez avec sel, poivre, huile; versez les tronçons dans de la panure, puis trempez dans le blanc d'œuf battu, passez encore et faites griller quelques minutes à feu très doux.

On sert sur une sauce tartare.

Anguille à la broche. — Prenez une grosse anguille que vous écorchez, videz et coupez en tronçons assez longs. Piquez les tronçons de lard frit et mettez-les dans la marinade au moins deux heures.

Retirez-les ensuite et attachez-les à un hatelet en les séparant par un morceau de pain; fixez le hatelet à la broche et faites rôtir à feu clair pendant quinze à vingt minutes en arrosant de temps en temps avec du beurre. Quand la cuisson est presque terminée, saupoudrez de panure, débrochez sur un plat et servez avec une sauce piquante ou poivrade à part dans une saucière.

Bar. — Le bar est un poisson de mer très délicat; on le nomme également *loup* et *loubine*. La chair en est blanche et savoureuse et se prête à divers accommodements qui en font un mets recherché.

Bar au beurre. — Ecaillez, videz soigneusement et bien complètement; attachez la tête avec une ficelle afin qu'elle ne se détache pas pendant la cuisson, et mettez dans la poissonnière avec un court-bouillon bien assaisonné, et en quantité suffisante pour recouvrir le poisson.



Bar.

Quand l'eau commence à bouillir, retirez la poissonnière sur le côté du fourneau, sans bouillir, pendant une demi-heure et plus si le poisson est très gros.

Avant de servir, égouttez, déficelez et mettez le bar sur un plat à poisson. Entourez-le de persil en branches et de pommes de terre cuites à l'eau, et accompagnez simplement d'une sauce au beurre fondu que vous relèverez par un peu de sel fin.

Bar sur le gril. — On le fait mariner une heure environ avec un peu d'huile, sel, poivre, ciboules, persil, on l'arrose une fois sur le gril avec sa marinade et on sert avec une sauce maître-d'hôtel ou une sauce ravigote.

Bar à la sauce aux câpres. — Se prépare comme le *bar au beurre* et se sert avec une sauce blanche aux câpres dans une saucière à part.

Le bar peut également se servir avec une sauce tartare.

Barbeau. — La chair du barbeau est délicate, mais un peu fade. Elle est meilleure en été qu'en hiver : — il est indispensable qu'elle soit relevée.

Il faut choisir le barbeau gros, gras et pris en eau claire. Plus il est âgé meilleure est sa chair. *Ses œufs sont un violent purgatif, aussi faut-il le vider très soigneusement et avoir bien soin de n'en point laisser.*

Barbeau à l'étuvée. — Après avoir nettoyé et préparé votre poisson, coupez-le en tronçons. — Faites revenir dans le beurre une douzaine de petits oignons. Lorsqu'ils ont pris une belle couleur, saupoudrez-les

d'une pincée de farine, et laissez cuire deux minutes. Mouillez de moitié bouillon ou de Liebig délayé et moitié vin rouge; assaisonnez d'un bouquet garni, d'une pointe d'ail et d'un peu de muscade râpée.



Barbeau.

Ajoutez les tronçons du barbeau et laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, retirez et dressez votre poisson sur un plat chaud; masquez avec de la sauce que vous avez laissé réduire à point et liée avec un morceau de beurre fin; servez.

Barbeau à la sauce blanche aux câpres. — Après avoir bien nettoyé ce poisson, en enlevant soigneusement les œufs, s'il y en a, le faire dégorger dans de l'eau à laquelle vous aurez ajouté quelques cuillerées de vinaigre. Faites-le alors cuire dans un court-bouillon assez fortement assaisonné et, après l'avoir bien égoutté, servez avec persil en branches autour, et, dans une saucière à part, une sauce blanche, mais à laquelle vous aurez mélangé une cuillerée de câpres.

Barbillon. — Le barbillon, ou petit barbeau, est un excellent poisson d'eau douce facile à digérer et dont la chair est très appréciée. Il se mêle généralement à une matelote d'anguille ou de carpe dont il est pour ainsi dire l'accessoire indispensable. Ce sont généralement ceux d'une bonne grosseur que l'on emploie ainsi. Les plus petits se mangent frits, et pour cela on les vide avec soin en enlevant toujours les œufs s'il y en a, on les farine et on les plonge dans la friture bouillante où ils sont saisis en quelques minutes, leur chair étant très délicate.

Barbue. — La barbue, plus petite que le turbot, lui est généralement préférée pour la blancheur et la finesse de sa chair.

La barbue est classée parmi les poissons fins et délicats. Nombreuses sont les manières de préparer cet excellent poisson de mer, mais les meilleures sont à peu près les mêmes que pour le turbot. Comme celui-ci, on le fait cuire au court-bouillon, ou simplement à l'eau et au sel en ayant soin de ne pas la laisser bouillir, afin qu'elle ne s'écorche pas.


Barbue.

On la sert après l'avoir bien égouttée sur une serviette entourée de persil en branches et accompagnée d'une sauce hollandaise ou d'une sauce blanche ordinaire dans laquelle on a mis des câpres.

Barbue à la Béchamel. — Écaillez, videz et lavez soigneusement; mettez la barbue dans la turbotière le ventre en dessus et frotté de citron.

Couvrez d'eau salée de façon qu'elle baigne et laissez cuire sans bouillir. Egouttez, enlevez soigneusement les peaux et les arêtes, divisez la chair en parties égales que vous rangez sur un plat en les alternant avec une couche de béchamel et en finissant avec cette sauce.

La béchamel s'emploie le plus souvent pour la barbue de desserte, après avoir fait chauffer cette dernière dans l'eau salée sans laisser bouillir.

Bouillabaisse. — Ce potage provençal ne peut être exécuté dans toute sa perfection que dans un port de mer, d'abord à cause de la variété des espèces de poissons qu'il réclame, ensuite parce que ces poissons doivent être vivants, ou d'une extrême fraîcheur. Parmi les principales espèces de poissons qu'on y emploie, les unes, telles que la sole, le turbot, le merlan, le rouget, la dorade, le mulet, le bar, constituent le fond du potage; les autres, comme le baudreuil, le

grondin, les rascasses, les galinettes, les langoustes, les écrevisses, sont destinées surtout à fournir une bonne essence.

Voici quelles sont les espèces de poissons et les proportions qu'on peut employer dans la confection d'une bouillabaisse préparée pour dix ou douze convives ;

8 ou 10 tronçons de moyens merlans, 4 tranches de mulet ou de dorade, une moyenne sole coupée en tronçons, 3 ou 4 tronçons de turbot moyen ou 3 ou 4 rougets coupés en morceaux; en outre quelques tranches de baudreuil, 3 ou 4 rascasses, 2 petites langoustes parées et coupées en deux par le milieu, quelques écrevisses. On doit faire cuire le poisson dans une casserole plus large que haute et de préférence dans une casserole de fer battu. — Un poêlon est très convenable. — On met d'abord dans la casserole ou dans le poêlon deux gros oignons émincés et on les fait revenir sur un feu vif avec 1 décilitre d'huile d'olives. Quand ils sont légèrement colorés, on y place le poisson coupé par morceaux, comme il a été dit et baigné d'eau tiède suffisamment pour qu'il en soit couvert , on y ajoute deux blancs de poireaux hachés, une feuille de laurier, la chair d'un demi-citron sans pépins et sans peau, celle de deux petites tomates pelées, égrenées et coupées en dés, un verre de vin blanc sec et léger, quatre gousses d'ail, quelques grains de poivre et le sel nécessaire. On augmente le feu de manière que la casserole se trouve enveloppée de flammes, et quand l'ébullition est en pleine activité, on laisse cuire violemment pendant 12 à 15 minutes. Après ce temps le bouillon doit se trouver réduit d'un tiers, légèrement lié et succulent. Alors on y ajoute un peu de safran et une cuillerée de persil finement haché; on laisse encore bouillir quelques instants et on retire la casserole du feu. Pendant la cuisson, on aura taillé dans un pain long une certaine quantité de tranches, plutôt minces qu'épaisses, et auxquelles on aura conservé la croûte tout autour; après les avoir disposées dans une soupière, on verse dessus le fond du potage, de manière qu'elles en soient toutes bien imbibées. Quant au poisson, on sert sur un plat les meilleurs morceaux en-

tourés des ingrédients qui ont servi d'assaisonnement, moins toutefois le laurier, l'ail, le poivre et le citron, qu'on aura soin de retirer.

Bouillabaisse à la parisienne. — Les poissons qu'il convient le mieux d'employer sont le brochet, l'aigrefin, le petit turbot, la sole, le grondin, la lotte, la carpe, la tanche, la perche, les écrevisses et les homards, ces derniers coupés en morceaux et les autres en tronçons. On prépare un bouillon simple avec les têtes, les arêtes et les menues parties des poissons ; puis quand les tronçons de ceux-ci ont été placés sur les oignons légèrement colorés, on les couvre de ce bouillon, et pour le reste de l'opération on procède comme il a été indiqué ci-dessus.

Brême. — Le brême est un poisson d'eau douce qui a une certaine analogie avec la carpe. Sa chair est bonne, ferme et blanche. On la prépare très bien comme la carpe.



Brême.

Brême aux échalotes. — La brême écaillée et vidée avec soin, lavez-la et essuyez-la. Ciselez légèrement de chaque côté et laissez-la mariner environ une heure dans de l'huile fine assaisonnée de sel et de poivre.

Retirez, égouttez, mettez sur le gril à feu doux, et servez sur une sauce aux échalotes.

Brême à la sauce blanche aux câpres. — Après l'avoir écaillée, vidée, lavée et ébarbée, mettez la brême dans la poissonnière et faites-la cuire au court-bouillon; au premier bouillon, retirez du feu et laissez mijoter sur un coin du fourneau sans laisser bouillir pendant quelques minutes, et un peu plus si le poisson est gros.

La cuisson terminée, retirez, égouttez, dressez sur le plat et garnissez de persil en branches. Servez en

envoyant à part une sauce blanche dans laquelle vous aurez mis des câpres.

Brochet. — C'est le brochet de rivière à dos vert et aux nageoires argentées qu'il faut préférer. Celui des



Brochet.

eaux dormantes est d'un brun beaucoup plus foncé et a ordinairement un goût vaseux. De même qu'au barbeau les œufs et les laitances doivent être jetés, car ils sont *absolument malsains*. Les gros brochets se préparent au court-bouillon, ceux de moyenne taille se mettent en matelote. Quant aux petits, de même que les barbillons, ils sont excellents à frire.

Brochet au court-bouillon. — On en retire les ouïes, on l'écaille et on le vide avec précaution, puis on le met à la poissonnière dans un court-bouillon assez relevé.

Quand la cuisson est terminée, on le dresse sur un plat long, on l'entoure de persil en branches et on le sert en accompagnant d'une sauce aux câpres dans une saucière à part ou une sauce raifort, etc.

Brochet à la Chambord. — Se prépare comme la *Carpe à la Chambord.*

Brochet grillé. — Prenez un brochet de bonne taille coupez-le en tranches de l'épaisseur du doigt au moins. Assaisonnez-le et mettez les tranches dans un plat avec des oignons coupés, du persil, un peu d'huile, jus de citron et laissez mariner deux heures, Egouttez, trempez chaque tranche dans des œufs battus, panez-les.

Arrosez-les alors avec du beurre des deux côtés et faites griller.

On sert sur une sauce tartare.

Brochet au bleu. — Se prépare comme le brochet au court-bouillon avec la seule différence que ce court-bouillon doit être fait avec du vin rouge. On laisse refroidir le poisson dans la cuisson, on l'égoutte et on le sert avec une garniture de persil en accompagnant d'un huilier.

Brochet rôti. — Il faut pour cela une belle pièce, c'est-à-dire un gros brochet ; après l'avoir vidé, enlevez la peau d'un côté et piquez-le avec de fins lardons. Assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes ; enveloppez de papier huilé, mettez à la broche et laissez cuire en arrosant avec un mélange de vin blanc, de jus de citron et de beurre fondu.

Lorsque le brochet est cuit, débrochez, posez sur un plat long. Ecrasez deux ou trois anchois que vous mettez avec le jus de la lèche frite, assaisonnez de sel et poivre, passez et servez à part dans une saucière.

Brochets frits. — Comme les barbillons, le petit brochet se farine et se fait frire à friture bouillante : après avoir pris belle couleur, il se sert avec du persil frit.

Cabillaud ou morue fraîche. — Le cabillaud ou morue fraîche est pêché dans la Manche ou la mer du Nord. Ce poisson est beaucoup moins indigeste frais que salé et plus agréable au goût.



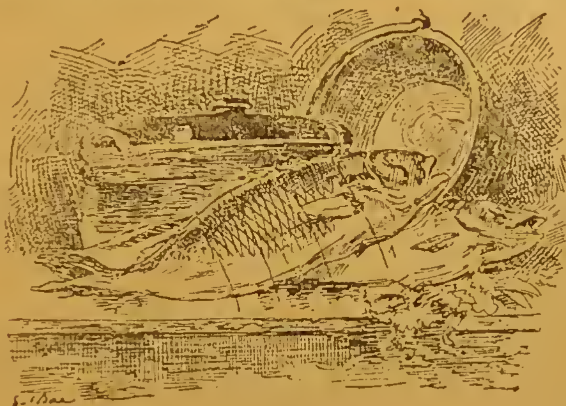
Cabillaud.

Le meilleur cabillaud est court et rond : sa fraîcheur se reconnaît à l'œil, qui est alors très saillant.

Cabillaud à la hollandaise. — Se met au court-bouillon ordinaire, et, comme beaucoup d'autres poissons, se sert entouré de pommes de terre cuites à l'eau, de persil en branches et d'une sauce hollandaise envoyée à part dans une saucière, ou même d'une sauce blanche aux câpres.

Carpe. — La carpe provenant des eaux vives est la

plus recherchée, car elle n'a pas le goût de vase que l'on trouve dans celle venant des étangs. On peut remédier à cet inconvénient et faire passer le goût de vase en faisant avaler à la carpe aussitôt pêchée une ou deux bonnes cuillerées de vinaigre, ce qui amène sur le corps une transpiration qui s'enlève avec le couteau en écaillant le poisson : dans ce cas, on fait



Carpe.

dégorger la carpe pendant au moins deux heures dans l'eau froide afin qu'elle reprenne toute sa fermeté. Les carpes laitées sont préférées aux œuvées, on doit les choisir bien dorées.

La carpe se sert coupée en tronçons, passée à la farine et frite ou grillée avec une sauce aux câpres, maître-d'hôtel ou provençale. Dans ce dernier cas, après l'avoir vidée on la fend sur le dos de la tête à la queue, mais sans séparer les deux parties, on la fait mariner environ une heure avec huile, sel, poivre, oignons, persil, laurier, thym. On l'égoutte, on la met sur le gril du côté ouvert, et pour la servir, la sauce doit être versée dessus.

Carpe à la Chambord. — Se prépare comme la *Truite à la Chambord*, mais il faut aussi choisir une pièce de bonne grosseur.

Marinade de carpe. — Pouvant servir pour d'autres poissons d'eau douce.

Coupez les poissons, carpe, tanche, brochet, anguille en tronçons, et faites mariner avec sel, poivre, thym, laurier, clous de girofle, oignons, jus de citron. Remuez pour faire prendre goût, mais sans abîmer les morceaux. Laissez dans la marinade une heure, égouttez, farinez les tronçons, jetez-les dans la friture, et après leur avoir laissé prendre belle couleur, servez très chaud avec persil frit.

Carpe au bleu. — Écaillez, videz une grosse carpe, retirez la pierre jaune qui se trouve dans le palais pour lui éviter le goût amer. Faites cuire dans un court-bouillon de bon vin rouge et laissez-y refroidir le poisson. Egouttez-le, dressez-le sur un plat, avec une garniture de persil en branches et servez avec un huilier.

Carrelet. — Le carrelet est un poisson plat à chair blanche, mais peu délicate. Il est d'assez grosse taille.

On le prépare comme la barbue soit à la maître-d'hôtel, au gratin et même souvent on le sert avec une sauce hollandaise après l'avoir fait cuire au court-bouillon.

Choix des carrelets. — Quand les poisons sont frais et bons, ils sont raides, leurs yeux sont brillants et pleins, le corps est épais. Ils faut les accommoder le plus tôt possible après qu'ils sont morts.

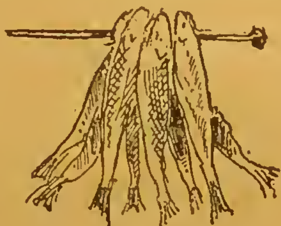
Dorade. — La dorade est un poisson abondant dans la Méditerranée, la chair est fort délicate; elle se fait cuire au court-bouillon comme les autres gros poissons et se sert accompagnée d'une sauce aux câpres, ou hollandaise.

Dorade grillée. — Prenez une dorade de moyenne grosseur; après l'avoir vidée, écaillée, lavée et essuyée avec soin, ciselez-la de chaque côté; salez et laissez mariner dans l'huile pendant une demi-heure. Retirez et faites cuire sur le gril à feu doux en faisant prendre une belle couleur de chaque côté. Ainsi préparée la

dorade peut se servir avec une sauce maître-d'hôtel ou une sauce tomates, si l'on préfère.

Eglefin. — Ce poisson est de la famille de la morue ou cabillaud, sa chair s'effeuille comme celle du cabillaud, et on le prépare exactement de la même manière que ce dernier.

Eperlans. — L'éperlan se tient dans la mer à l'embouchure des fleuves. — Sa chair est peu nourrissante, mais elle se digère facilement. — Lorsqu'ils sont frais, ils ont une belle couleur d'argent et sont très fermes. Ils ont une odeur particulière et forte qui ressemble beaucoup à celle du concombre pilé. Après les avoir nettoyés comme d'usage, on les embroche par les yeux avec de petites brochettes de métal en les mettant six par six.



Éperlans.

On les trempe dans du lait froid, on les plonge dans de la farine et ensuite dans de la friture bouillante. Puis, après avoir été égouttés, on les sert entourés de persil frit et de quartiers de citron.

Éperlans au gratin. — Enlevez la tête des éperlans, nettoyez-les bien et placez-les dans un plat à gratin bien beurré; saupoudrez-les de fines herbes, oignons, champignons et persil haché; ajoutez un verre de vin blanc et de la chapelure, arrosez avec du beurre fondu, mettez au four et cuisez pendant vingt minutes, après quoi vous servez dans le même plat.

Éperlans à la marinade. — Lorsque vous avez des éperlans frits à utiliser, égouttez-les bien et mettez-les dans un plat. Faites une marinade que vous laissez refroidir et jetez-la sur les éperlans.

Le lendemain dressez-les sur un autre plat, passez la marinade et servez avec des tranches de citron.

Esturgeon. — L'esturgeon se pêche dans la mer et dans les grands fleuves. Il est célèbre par sa grosseur. Sa chair ressemble à celle du bœuf dans certaines parties et à celle du veau dans d'autres.

C'est avec ses œufs que les Russes font le *caviar.*

L'esturgeon en raison de sa taille se prépare généralement par tranches ou darnes. Si vous avez un petit esturgeon, enlevez la peau, videz, lavez et faites cuire dans la poissonnière dans un bon court-bouillon auquel vous mélangerez une bouteille de vin blanc en ayant soin que le poisson baigne entièrement.

La cuisson terminée, retirez, égouttez, dressez sur le plat le poisson, ou sur une planche garnie d'une serviette, entourez-le d'une bordure de persil en branches et accompagnez d'une sauce italienne servie à part dans une saucière.

Esturgeon à la broche. — Si vous avez un beau tronçon d'esturgeon, piquez-le de petit lard et de filets d'anchois. Mettez-le ensuite mariner trois heures au moins dans une marinade de vin blanc. Egouttez bien le poisson avant de le mettre à la broche (ceci est essentiel), où vous le fixerez avec précaution de peur de le gâter. Faites-le cuire à bon feu et arrosez souvent avec la marinade que vous avez passée. Lorsqu'il est cuit d'une belle couleur, débridez le poisson et servez-le avec une sauce piquante, poivrade, ou toute autre assez fortement relevée.

Côtelettes d'esturgeon en papillottes. — Taillez en côtelettes un beau morceau d'esturgeon bien nettoyé, dépouillé, vidé et lavé. Préparez les côtelettes de la même manière que les *Côtelettes de veau en papillotes.* On peut mettre une barde sur chacune des côtelettes.

Esturgeon en fricandeau. — Prenez de belles tranches d'esturgeon que vous coupez de l'épaisseur de 8 à 10 centimètres. Retirez la peau et piquez de lard fin. Formez un plat avec des bandes de lard, mettez-y les tranches, le côté non piqué en dessous. Couvrez de

jus de rôti et faites cuire au four à chaleur modérée pendant une heure. Dressez sur un plat et servez.

Esturgeon à la provençale. — Enlevez la peau, videz, lavez et mettez dans une poissonnière un petit esturgeon, où vous le laisserez mariner deux ou trois heures dans une bouteille de vin blanc, un peu d'huile, sel, épices, citron coupé par tranches. Placez la poissonnière au four et faites cuire en arrosant de temps en temps avec la marinade. Lorsque le poisson a pris une bonne couleur, retirez et dressez sur le plat. Passez une petite partie de la cuisson avec une sauce provençale. Envoyez le poisson et la sauce servie à part dans une saucière.

Gardon (le) se mange en friture, comme le goujon.

Goujon. — Petit poisson de fleuve et de rivière, à chair agréable et délicate. Faites une incision sous le ventre; enlevez les intestins; essuyez et passez dans la farine; puis plongez dans la friture bouillante, car ce poisson ne se mange que frit. Retirez, salez et servez en pyramide avec persil frit.



Une bonne friture.

Grondin. — Le grondin, que l'on confond avec le rouget, est un poisson assez bon dont la chair est blanche. Il se met le plus ordinairement au court-bouillon après avoir été écaillé, vidé et lavé. Une fois cuit, on l'égoutte, on enlève la carapace de la tête, on le dresse sur un plat avec du persil en branches pour garniture et des pommes de terre cuites à l'eau, et on sert à part dans une saucière une sauce aux câpres. ou ravigote, etc.

Choix des harengs. — Quand les harengs sont

frais, leurs ouïes sont d'un beau rouge et tout leur corps est raide et brillant. Si les ouïes sont d'une couleur terne, si le poisson est ridé, vous pouvez être sûr qu'il n'est pas frais. Les harengs secs, quand ils sont bons, sont gras, charnus et blancs. Les harengs saurs, quand ils sont bons, sont gros, fermes et secs. Ces derniers doivent être pleins d'œufs ou de laite : le dehors doit être d'un beau jaune. Ceux qui ont la peau ou les écailles ridées sur le dos sont préférés à ceux dont les écailles sont très larges. Cette différence suffit pour les faire aisément distinguer.


Hareng saur.

Harengs saurs. — Essuyez-les, coupez-leur tête et queue, fendez-les par le dos sur toute leur longueur et ouvrez-les, arrosez-les avec de bonne huile, mettez-les sur le gril et ne les laissez qu'un instant. Servez-les à sec avec un huilier et de la moutarde.

Harengs frais. — Ecaillez, lavez et essuyez les harengs avec un linge, faites-les cuire sur le gril et servez sur une sauce composée de beurre frais fortement manié de moutarde et dans laquelle vous mettrez des fines herbes. Mettez les harengs sur cette sauce préparée dans le fond d'un plat chaud sur lequel vous devez les servir.

Filets de harengs frais à l'huile. — Après avoir écaillé, videz et essuyé des harengs frais, faites-les cuire dans un court-bouillon très relevé. Retirez, égouttez, enlevez-en les filets avec soin, dressez-les dans un plat, et, lorsqu'ils sont complètement froids, assaisonnez-les d'huile, de vinaigre et de fines herbes, puis servez.

Harengs frais frits. — Videz, écaillez, ôtez la tête et essuyez soigneusement. — Passez-les dans la farine ;

plongez-les dans la friture bouillante. — Retirez, égouttez, saupoudrez légèrement de sel fin et dressez dans un plat avec persil frit.

Filets de harengs frais à la tartare. — Après avoir écaillé et essuyé soigneusement des harengs frais, levez-en les filets. Laissez mariner pendant une heure avec sel, poivre, huile, persil, ciboules, échalotes, oignons coupés en rouelles; égouttez, parez et faites griller. La cuisson terminée, dressez les filets sur une sauce tartare et servez.

Harengs salés ou secs à la marinade. — Prenez des harengs salés, lavez-les, laissez-les dégorger pendant trois heures dans du lait froid. Retirez, égouttez, enlevez la tête et levez les filets. Placez-les dans un plat, entourez-les avec des cornichons confits au vinaigre, un oignon émincé très fin et des câpres; arrosez d'huile et de vinaigre et servez.

Harengs frais grillés sauce blanche. — Écaillez, videz, lavez, essuyez. — Faites cuire sur le gril et placez dans un plat chaud sur une sauce blanche

Cuits de même façon, servis sur une sauce maître-d'hôtel, c'est la manière la plus ordinaire de les préparer.

Lamproie. — **La chair de la lamproie est délicate.**

Ce poisson d'eau douce est reconnaissable à son corps allongé et aux trous qui se trouvent placés sur les côtés du corps après les yeux.

Avant toute préparation la lamproie se plonge à l'eau bouillante pour en enlever la peau. Le nerf du milieu se retire en faisant une incision en dessous, de la tête au ventre, ensuite on sépare la tête. La lamproie se met à la sauce italienne en la coupant en tronçons que l'on met dans la casserole et que l'on fait cuire dans cette sauce.

Elle se sert également comme l'anguille, soit à la tartare, soit à la poulette. On l'accommode aussi en matelote.

Limande. — La limande, qui ressemble par sa forme à la sole, est moins appréciée que ce dernier poisson. Elle se prépare, quand elle est de bonne taille, comme la sole, et lorsqu'elle est petite, on la fait frire.

Lotte. — La lotte se *limonne* et ne se dépouille pas, c'est-à-dire qu'on la plonge dans l'eau bouillante. On la vide, en conservant le foie, qui est très renommé. Lorsqu'elle est bien lavée à l'eau froide, on peut la mettre à la poulette comme l'anguille, en ayant soin d'ajouter le foie quelques minutes avant de servir. Ou, si elle est petite, on la farine, et on la plonge dans la friture bouillante. Elle se sert aussi très bien en matelote.



Lotte.

Lotte en matelote. — Prenez deux ou trois lottes de moyenne grosseur que vous coupez par tronçons, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et faites revenir à feu vif. Mouillez avec du vin blanc, mettez les foies, du sel, poivre, bouquet garni, oignons, champignons et laissez cuire doucement.

Une fois cuits, retirez les poissons, dressez-les sur un plat, et servez avec la sauce bien réduite dans laquelle vous avez incorporé au moment de servir un morceau de beurre.

Maquereau bouilli à l'anglaise. — Après avoir vidé, lavé et nettoyé le maquereau, mettez-le dans une casserole avec de l'eau, du sel et un peu de vinaigre, faites bouillir et retirez sur le côté du feu. Egouttez le poisson, dressez-le sur un plat et versez dessus une sauce au beurre fondu.

On peut entourer le maquereau de pommes de terre bouillies.

Maquereau au gratin. — Le maquereau peut aussi se mettre au gratin, mais cette méthode n'est guère employée. Si on veut le préparer ainsi, on se servira de la re-

cette donnée pour la sole, mais en ajoutant plus de beurre.

Filets de maquereau. — Enlevez avec précaution les filets d'un maquereau après l'avoir vidé et nettoyé. Faites-les revenir dans un bon morceau de beurre, avec sel, poivre, un jus de citron. Retournez les filets et assaisonnez de même une fois cuits, servez-les dans un plat recouvert d'une sauce ravigote, tartare, tomates, etc.

Maquereau à la maître-d'hôtel. — Videz soigneusement, essuyez bien l'intérieur et l'extérieur. Fendez le dos de la tête à la queue. Salez, poivrez dessus et dessous et faites griller à feu vif; retournez et laissez environ 15 minutes pour la cuisson. Retirez et mettez dans un plat chaud avec une bonne maître-d'hôtel en réservant une partie que vous mettrez dans l'intérieur du maquereau.

C'est la meilleure manière et la plus usitée de le préparer. La laitance du maquereau est très recherchée au printemps. Sa chair est très nourrissante, mais assez indigeste. Ce poisson est très abondant et généralement peu coûteux.

Maquereau sauce au beurre noir. — Videz, essuyez et mettez sur le gril comme il est indiqué pour le *Maquereau maître-d'hôtel.* Une fois cuit, mettez sur un plat et versez dessus du beurre noir auquel vous aurez ajouté un filet de vinaigre.

Maquereau court-bouillon. — Après avoir été vidé, nettoyé et essuyé, mettez le maquereau au court-bouillon dans lequel vous le laisserez refroidir; une fois égoutté, dressez sur un plat et servez à l'huile et au vinaigre ou avec une sauce tartare.

Meurette de poisson franc-comtoise. — La meurette se fait avec de l'anguille, du brochet, de la carpe ou de la tanche. Ces poissons coupés en tronçons, mettez dans une casserole (en terre de préférence) un oignon coupé avec le bouquet garni et gousses d'ail, mouillez d'un litre de bon vinaigre et faites bouillir

pour le réduire d'un tiers, ajoutez le poisson et du sel; le liquide doit juste couvrir le poisson. Cuisez à feu vif un quart d'heure, mettez alors quelques cuillerées de bonne eau-de-vie à laquelle vous mettrez le feu, cuisez encore quelques instants; retirez la casserole du feu, liez la sauce avec des morceaux de beurre maniés de farine et cuisez deux minutes, retirez du feu et incorporez encore à la sauce 1/4 de beurre divisé en petits morceaux que vous mettrez peu à la fois dans la casserole. Quand le beurre est fondu, dressez le poisson sur des tranches de pain grillées frottées d'ail et passez la sauce au tamis en la versant sur le tout

Matelote à la proprio ou à la ménagère. — Coupez en morceaux une carpe et une anguille propres; épongez bien les morceaux de poisson; salez-les. Faites fondre du beurre dans une casserole : quand il est chaud, rangez-y les morceaux d'anguille les uns à côté des autres, faites-les revenir en les retournant, puis égouttez-les sur un plat. Faites de même pour ceux de carpe et mettez-les avec ceux d'anguille.

Emincez oignons, carottes, racines de céleri, faites revenir sur feu modéré, dans la casserole et avec le même beurre ayant servi à faire revenir le poisson; mouillez ensuite avec du vin rouge, en quantité suffisante; ajoutez un bouquet garni, gousse d'ail, quelques grains de poivre et parures de champignons si vous en avez; cuisez le liquide à feu vif sept à huit minutes; ajoutez alors les morceaux d'anguille et quelques minutes après ceux de carpe; assaisonnez, cuisez sur feu modéré. Aussitôt le poisson cuit, enlevez-le avec une écumoire. Passez la cuisson, remettez-la dans la casserole, liez-la peu à peu avec un morceau de beurre manié de farine; la sauce doit être claire, ni trop courte ni trop abondante, suffisante seulement pour couvrir le poisson. Après quelques minutes d'ébullition, mêlez le poisson à la sauce, donnez encore quelques bouillons, et laissez mijoter dix minutes au coin du feu. Dressez le poisson sur un plat chaud, entourez de quelques oignons glacés préalablement dans un peu de beurre et une pincée de sucre en poudre; finissez

la sauce avec un filet de vinaigre et en lui incorporant un morceau de beurre divisé en parties, mais en roulant la sauce hors du feu sans la laisser bouillir; versez sur le poisson et servez.

Quand la matelote n'est pas destinée à figurer comme plat maigre, on la rend excellente en maniant le beurre ajouté au dernier moment avec une petite quantité de Liebig prise **sur** la pointe d'un couteau

Matelote au vin blanc. — Prenez carpe, anguille et barbeau, de grosseur moyenne. Nettoyez, écaillez comme d'ordinaire et coupez par morceaux. Rangez-les dans un chaudron avec un bouquet garni, deux ou trois gousses d'ail, sel, poivre, et un morceau de beurre. Couvrez le poisson avec de bon vin blanc sec et faites-le partir à grand feu, laissez bouillir quelques instants et mettez sur le côté du fourneau.

Dans une autre casserole mêlez au beurre des champignons et des petits oignons, poivre, sel, muscade râpée, deux ou trois cuillerées de farine et mouillez avec le jus de la cuisson. Quand la sauce est cuite, liez-la avec des jaunes d'œufs et masquez-en le poisson, qui devra être bien égoutté avant de le dresser sur le plat.

On peut garnir de croûtons frits au beurre d'écrevisses.

Merlan. — Le merlan est un poisson de mer très abondant et que l'on rencontre en énormes quantités sur les côtes de France.



Merlan.

La chair du merlan est blanche, très légère et peut être digérée par les estomacs les plus délicats.

L'abondance de ce poisson le maintient toujours à des prix très abordables.

Merlans frits. — Videz, grattez légèrement, laissez le foie, la laitance et les œufs; incisez légèrement à plusieurs endroits des deux côtés. Farinez et plongez dans la friture bien chaude. Retirez, égouttez, et servez avec persil frit et quartiers de citron.

De même que les soles, les merlans s'accommodent parfaitement au gratin.

Merlans au gratin. — Après avoir été préparés comme les merlans destinés à la friture, ils se mettent à cuire pour le gratin de la même façon que celle indiquée pour la sole gratinée.

Merlans au vin blanc. — Videz, nettoyez et placez les merlans dans un plat long bien beurré, mouillez d'un verre de bon vin blanc, salez, poivrez et ajoutez des échalotes hachées menu.

Laissez bouillir quelques minutes, retournez les poissons et finissez de cuire en arrosant du jus de cuisson ; laissez réduire la sauce en tenant sur le côté du feu. Au moment de servir, mélangez de petits morceaux de beurre à la cuisson, mais en plusieurs fois et en arrosant constamment. Ajoutez un jus de citron et servez dans le même plat ou alors en faisant avec précaution glisser les merlans sur un plat très chaud.

Merlans sur le gril. — Videz, nettoyez les merlans, incisez-les et mettez-les sur le gril environ dix minutes. Aussitôt cuits, mettez-les sur un plat chaud sur lequel vous servez ; préparez une bonne maître-d'hôtel.

Merluche. — La merluche se prépare comme la morue.

Paupiettes de merlans. — Videz et nettoyez des merlans, auxquels vous levez les filets que vous assaisonnerez de sel et de poivre ; étendez dessus du côté de la peau de la farce de poisson de desserte, roulez les filets en forme de paupiettes. Enveloppez-les d'un papier beurré que vous ficelez, rangez-les dans un plat bien beurré et faites doucement pocher au four. La cuisson terminée, déficelez et servez sur un plat en masquant les paupiettes avec une sauce allemande très réduite.

Choix de la morue fraîche. — Il faut que la morue soit très épaisse au cou; quand elle est parfaitement bonne et fraîche, la chair en est blanche et ferme; elle est d'une couleur claire et brillante; les ouïes sont très rouges. Quand ce poisson a perdu sa fraîcheur, il est mou et n'a plus son bon goût naturel. La saison favorable pour le manger est depuis décembre jusqu'en février.

Morue à la Béchamel. — On la prépare comme pour être servie à la maître-d'hôtel, et on remplace celle-ci par une béchamel.

Morue aux pommes de terre. — Lorsque la morue est bien cuite, égouttez-la avant de la mettre sur le plat. Entourez-la de pommes de terre cuites à l'eau et au sel et versez dessus une bonne maître-d'hôtel.



Morue à la provençale. — Votre morue cuite et égouttée, préparez dans un plat du persil, ail, oignons, échalotes hachés; salez poivrez et arrosez d'huile d'olives. Mettez les morceaux de morue et par dessus les mêmes assaisonnements. Passez au four et servez.

Morue frite. — La morue cuite, bien égouttée et refroidie, coupez-la en morceaux d'égale grosseur, trempez dans la pâte à frire et plongez dans la friture où vous laisserez prendre belle couleur.

Servez chaud avec persil frit.

Morue à la maître-d'hôtel. — Prenez une grande casserole, mettez la morue dessalée avec assez d'eau pour qu'elle baigne. Au moment de l'ébullition écumez et retirez de dessus le feu, couvrez et laissez ainsi dix minutes. Retirez la morue, égouttez-la et servez dans un plat sur une bonne maître-d'hôtel.

On entoure également la morue de pommes de terre cuites à l'eau et au sel, et on verse dessus la maître-d'hôtel ou une sauce béchamel.

Brandade de morue. — Coupez en morceaux de la morue bien dessalée, faites-la cuire à l'eau seulement, égouttez, cassez tous les morceaux et retirez soigneusement les arêtes, mais en laissant la peau.

Pendant qu'elle est chaude, mettez dans un mortier avec deux ou trois cuillerées de sauce Béchamel et pilez jusqu'à ce qu'elle soit en pâte. Mettez alors dans une casserole en travaillant fortement avec une cuiller la morue et incorporez à cette pâte cinq ou six bonnes cuillerées d'huile d'olive fine, et si c'est votre goût, un peu de citron. Le tout doit se trouver de belle couleur blanche et bien lié. Ajoutez encore une petite pointe d'ail râpé, une pincée de poivre, et trois ou quatre cuillerées de crème. Chauffez en remuant, mais sans faire bouillir. Pour finir, mettez une pincée de persil haché fin et encore un peu de jus de citron.

On sert avec des croûtons frits passés d'avance au beurre.

Mulet. — Le mulet a la chair ferme, grasse, blanche et de bon goût ; cependant il est un peu inférieur comme qualité au bar, mais il s'accommode absolument de la même façon et se prête parfaitement aux mêmes préparations. Ce serait donc faire double ici que de citer ces mêmes recettes.



Mulet.

Perche. — La perche de bonne qualité se reconnaît aux nageoires et à la queue qui sont d'un rouge écarlate. C'est un poisson d'eau douce, de chair agréable et délicate, qu'il faut tremper dans l'eau pour l'écailler plus facilement et avoir soin de couper les aiguillons, dont la piqûre n'est pas sans danger.


Perche.

La perche, après avoir été vidée, écaillée, en prenant soin l'enlever les ouïes, doit être lavée avec soin.

Une bonne manière de l'accommoder est de la mettre dans un court-bouillon moitié eau, moitié vin blanc, bien assaisonné, et lorsqu'elle est cuite et égouttée de la servir avec une sauce à l'huile.

Perches frites. — Lorsque les perches sont petites, elles sont meilleures frites. — Après avoir été nettoyées, écaillées, vidées, farinez-les et plongez-les dans la friture bouillante. Egouttez, saupoudrez de sel fin et servez les poissons entourés de persil frit.

Perches au gratin. — Se préparent comme la *Barbue au gratin.*

Perche à la hollandaise. — Elle se prépare au court-bouillon, comme il a été dit, et se sert, une fois égouttée avec une sauce hollandaise à part.

On peut également l'accompagner d'une sauce blanche aux càpres.

Perches à la maître-d'hôtel. — Après avoir vidé, nettoyé et ébarbé des perches de grosseur moyenne, faites-les mariner pendant une heure environ avec de l'huile, du sel, du poivre, bouquet garni, gousse d'ail, oignons, etc. Au bout de ce temps, retirez, égouttez et mettez sur le gril à feu assez vif, en faisant prendre belle couleur des deux côtés. Lorsqu'elles sont cuites, enlevez la peau et servez sur une sauce maître-d'hôtel préparée au fond du plat.

La raie. — Les deux principales espèces qu'on emploie sont la *raie lisse* et le *raie bouclée.* Celle-ci, dont la peau est hérissée d'aspérités, est plus petite que la première, mais elle lui est préférée pour la qualité de sa chair plus tendre et plus délicate.


Raie

Choix de la raie bouclée. — Quand ce poisson est parfaitement bon à manger, sa chair paraît excessivement blanche; il est épais et ferme. La raie a un inconvénient particulier : si on la mange trop fraîche, sa chair est coriace : et si elle est avancée, elle a un goût fort désagréable. Il est nécessaire d'avoir quelque expérience pour bien saisir le moment où il est temps de l'accommoder.

La raie bouclée est beaucoup plus délicate que la raie lisse; elle est toujours aussi beaucoup plus petite.

Raie au beurre noir. — Videz la raie; coupez la tête et la queue; enlevez l'amer; ébarbez et nettoyez dans plusieurs eaux en brossant vigoureusement de chaque côté. Ensuite coupez chaque blanc en deux morceaux que vous mettrez dans un chaudron avec assez d'eau pour qu'ils baignent. Ajoutez : vinaigre, sel, poivre, persil, thym, laurier, carottes; joignez-y le foie, lorsque l'eau est prête à bouillir. Enlevez du feu au premier bouillon et laissez au bord du fourneau, afin qu'elle refroidisse un peu. Retirez les morceaux et enlevez la peau qui se trouve de chaque côté, avec le dos d'un couteau. Egouttez et dressez sur un plat chaud; assaisonnez avec poivre et sel fin : couvrez d'une sauce au beurre noir.

Raie au beurre blanc. — Elle se prépare comme pour mettre au beurre noir, seulement, au moment de la servir, on la couvre avec du beurre que l'on a fondu

au bain-marie et dans lequel on a mis du sel fin, une pincée de poivre et un jus de citron.

Raie à la sauce blanche. — Se prépare de même que pour être servie au beurre noir, et au moment de la servir se couvre de sauce blanche aux câpres.

On l'accompagne aussi d'une sauce ravigote, d'une maître-d'hôtel, etc.

Raie au fromage. — On opère encore comme pour mettre au beurre noir.

La raie une fois cuite, égouttez-la en mettant de côté les chairs et enlevant les arêtes, mettez dans un plat beurré les chairs préparées par couches que vous arrosez de sauce à la béchamel, puis saupoudrez de fromage Parmesan râpé très fin, laissez quelques minuter sur le feu, puis finissez de cuire au four pour donner une couleur dorée.

Rouget. — Des deux espèces de rougets, c'est celui de la Méditerranée qui est le meilleur, quoiqu'il soit plus petit que celui de l'Océan ; il se reconnaît à sa petite taille et à sa nuance d'un rouge vif. Quelques personnes le mettent au court-bouillon, mais généralement on le préfère grillé, servi soit avec une sauce maître-d'hôtel, soit avec une sauce blanche aux câpres.

Avant de le mettre sur le gril, il faut le nettoyer avec soin après l'avoir vidé et écaillé, puis le mettre mariner une heure environ dans de l'huile d'olives, avec sel et poivre. Au bout de ce temps l'égoutter, le parer et le mettre sur le gril à feu assez vif.

Sardines fraîches. — On les écaille, on les lave, on les fait cuire sur le gril; faites une sauce avec beurre, un peu de farine, filet de vinaigre, un peu de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau ; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur vos sardines. Les sardines se mangent cuites sur le gril comme les harengs.

Choix du saumon. — Quand le saumon est nouveau, la chair est d'un beau rouge, particulièrement aux ouïes. Les écailles doivent être brillantes et le poisson

très raide. Le printemps est la saison favorable pour le saumon; il est alors délicat, agréable et excellent au goût. Du reste, la pêche est défendue d'octobre à janvier. Son prix est très variable suivant la qualité et on ne



Saumon.

sert guère un saumon entier que dans un grand dîner. Il faut de préférence choisir un corps court et rond.

Saumon à la hollandaise. — Retirez les ouïes; videz par ces ouvertures ou par une très petite incision sous le ventre; passez à l'intérieur le petit goupillon pour le bien nettoyer soigneusement. Lavez à grande eau. Placez ensuite le saumon sur la grille d'une poissonnière en l'attachant avec une ficelle fine. Mettez dans la poissonnière un court-bouillon mélangé de vin blanc. Posez sur le feu; laissez venir à ébullition, retirez et laissez frissonner pendant une heure. Enlevez, égouttez, défaites la ficelle et glissez sur un plat long garni d'une serviette. Entourez de persil en branches et de pommes de terre bouillies à l'eau; accompagnez de la sauce hollandaise dans une saucière.

Saumon au bleu. — Après avoir vidé le saumon sans lui couper le ventre, faites-le cuire au court-bouillon comme le turbot. Servez avec une sauce à la vinaigrette pour rôt ou à la sauce blanche.

Saumon à la bordelaise. — Choisissez un saumon en rapport avec le nombre des convives que vous avez, écaillez, videz, bridez-en la tête et posez sur la grille d'une poissonnière, mouillez à couvert avec du court-bouillon simple ou du vin mais froid : posez la poissonnière sur le feu, amenez le liquide à ébullition, retirez aussitôt sur le côté pour qu'il ne fasse que frissonner, couvrez le vase et tenez-le ainsi pendant trois quarts d'heure, si le poisson pèse de 3 à 4 kilos, et une demi-

heure de plus, s'il pèse de 5 à 6 kilos. Préparez, d'autre part, une garniture d'huîtres blanchies, d'écrevisses cuites et de champignons également cuits. Dix minutes avant de servir, enlevez le poisson avec la grille afin de bien l'égoutter sans le briser, glissez le saumon sur un plat long et entourez-le avec les garnitures distribuées par groupes en divisant chaque groupe par une ou plusieurs écrevisses cuites, masquez légèrement ces garnitures avec la sauce bordelaise suivante dont vous enverrez le surplus dans une saucière séparément.

Versez dans une casserole 3 à 4 décilitres de sauce brune, mettez-la en ébullition, faites-la réduire en la tournant et en lui mêlant peu à peu une partie de la cuisson des huîtres, voire même des champignons, plus la valeur de 3 décilitres de vin rouge préalablement bouilli dans un poêlon de cuivre non étamé; en dernier lieu ajoutez à la sauce 2 cuillerées de madère, une pointe de Cayenne et une très petite quantité dé Liebig qu'on a délayée dans une partie de vin rouge chauffé.

Saumon à la Chambord. — Se fait exactement comme la *Truite à la Chambord.*

Saumon froid à la mayonnaise. — Faites cuire au court-bouillon comme c'est indiqué pour mettre à la hollandaise. Laissez refroidir dans la cuisson, retirez, égouttez.

Dressez sur un plat avec persil en branches et tranches d'œufs durs en alternant pour la bonne décoration du plat et accompagnez d'une bonne mayonnaise dans une saucière. Ordinairement, on n'emploie ainsi que les beaux morceaux de saumon, de desserte, qui forment un excellent mets de déjeuner

Filets de saumon à la Montreuil. — Préparez des filets de saumon de la grandeur d'un filet de sole; mettez-les dans un plat à sauter avec du beurre clarifié; saupoudrez-les de sel fin et faites cuire à feu vif. Retournez, et, la cuisson terminée, dressez les fiets en couronne sur un plat, remplissez le milieu avec des

pommes de terre cuites au beurre sans avoir pris couleur. Masquez avec une sauce allemande et servez très chaud.

Saumon à la genevoise. — Se prépare comme le *Saumon à la sauce hollandaise.* La cuisson terminée, servez sans les pommes de terre bouillies avec une sauce genevoise à part.

Saumon sauce aux câpres. — Même préparation et servez avec une sauce aux câpres.

Saumon sauce crevettes. — Opérez comme pour le *Saumon à la sauce hollandaise* et envoyez dans une saucière la sauce crevettes.

Escalopes de saumon à l'italienne — Prenez du saumon bien frais, coupez-le en escalopes et enlevez la peau. Mettez-les dans une casserole avec du beurre frais, sel et poivre, et faites-les sauter; ajoutez du persil haché et laissez cuire. Dressez sur un plat et servez avec une sauce italienne.



Saumon fumé. — Se sert comme hors-d'œuvre froid. Le meilleur est celui qui a une teinte rosée. Coupez en tranches minces et rangez dans un hors-d'œuvrier, après les avoir très légèrement passées sur le gril. Entourez de persil.

Sole. — La sole, que la qualité exceptionnelle de sa chair a fait surnommer *perdrix de mer*, se trouve dans la Manche, dans la Méditerranée, dans l'Atlantique et dans presque toutes les mers.

La sole à dos grisâtre doit être préférée à celle à dos noir. *La peau du dos doit toujours* être enlevée. Cette opération se fait en incisant légèrement la peau vers la queue, et en tirant de la queue à la tête.

Quand les soles sont bonnes, elles sont épaisses et fermes; le ventre est d'une belle couleur de crème ; mais quand elles sont molles ou qu'elles tirent sur le blanc bleuâtre, elles ne valent rien. Le milieu de l'été est la meilleure saison pour manger ce poisson.

Sole aux moules. — Préparez de même façon que pour mettre au vin blanc. — Placez la sole dans un plat ovale préalablement bien beurré, mouillez de bon vin blanc, salez, poivrez et ajoutez une pointe d'échalote hachée menu. Laissez bouillir doucement pendant quelques minutes, retournez la sole et finissez de cuire en ayant soin d'arroser avec la cuisson.

La cuisson terminée, dressez la sole sur un plat que vous tiendrez chaudement. Passez la cuisson, mélangez-la avec l'eau d'une quarantaine de moules que vous aurez fait ouvrir. Faites réduire de moitié et liez avec du beurre frais, trois jaunes d'œufs et un jus de citron. Dressez les moules autour de la sole. Passez la sauce à l'étamine et masquez-en la sole et la garniture, passez au four pour glacer légèrement et servez très chaud.

Sole frite. — Prenez une sole de moyenne grosseur, videz-la ; coupez la tête en biseau. Otez les deux peaux, ébarbez, passez dans la farine ; plongez dans la friture bouillante: Retirez, égouttez, saupoudrez de sel fin et servez sur un plat garni de persil frit et de quartiers de citron.

Sole normande. — Prenez une belle sole assez grosse, videz-la, coupez la tête en biseau, arrachez la peau du dos, écaillez celle du ventre, lavez à l'eau froide et essuyez. Placez-la ensuite dans un plat ovale bien beurré. Mouillez avec un verre de vin blanc, ajoutez sel et persil en branches, posez sur le feu. Retirez aussi tôt la sole cuite, tenez-la au chaud sur un plat. Passez la cuisson, faites-la bouillir en ajoutant du beurre

manié de farine. Retirez du feu et liez avec trois jaunes d'œufs et un jus de citron, passez à l'étamine. Garnissez le plat où se trouve la sole, avec moules et huîtres blanchies, champignons cuits au beurre, masquez le tout avec la sauce; passez quelques instants au four pour glacer, ornez votre plat avec écrevisses, éperlans cuits croûtons frits au beurre et surtout servez bien chaud.

Sole gratinée. — Prenez une sole bien en chair, videz, lavez et ébarbez soigneusement.

Mettez dans un plat à gratiner qui aille au feu, beurrez-en le fond, saupoudrez avec échalotes, oignons, champignons frais hachés. Mettez avec la pointe d'un couteau sur toutes les parties de la sole un peu de Liebig, ajoutez un verre de vin blanc et disposez la sole sur son côté noir, salez et saupoudrez avec les mêmes fines herbes, de la mie de pain et arrosez avec un peu de beurre fondu. Mettez au feu; au premier bouillon, passez le plat au four, à feu doux pendant une demi-heure. Servez sur le même plat.

Sole aux crevettes. — Apprêtez comme pour mettre au vin blanc, beurrez un plat ovale, placez-y la sole; couvrez-la d'un verre de vin blanc, assaisonnez de sel et poivre et posez sur le feu.

La cuisson terminée, dressez la sole sur un plat avec une garniture de queues de crevettes dites *bouquets*. Mélangez la cuisson avec un peu de sauce hollandaise, faites réduire doucement et liez avec du beurre de crevette; masquez la sole avec cette sauce et servez.

Sole au vin blanc. — Prenez une belle sole, videz, coupez la tête en biseau, arrachez la peau du dos, écaillez celle du ventre, lavez à l'eau froide et essuyez. Mettez la sole dans un plat bien beurré; mouillez de bon vin blanc, salez, poivrez, ajoutez une pointe d'échalote hachée menu. Laissez bouillir pendant trois ou quatre minutes, retournez le poisson et finissez de cuire en ayant soin d'arroser avec la cuisson, faites réduire la sauce en tenant le plat sur le côté du fourneau. Au moment de servir, amalgamez un bon morceau de beurre fin, mais petit à petit, en arrosant constamment

la sole. Ajoutez un jus de citron et servez dans le même plat ou en faisant avec précaution glisser sur un autre.

Sole à la Colbert. — Prenez une sole que vous préparez comme pour la friture. Brisez l'arête à chaque extrémité, farinez et plongez en friture. Égouttez, faites une incision au milieu du dos et enlevez l'arête du milieu pour y introduire une maître-d'hôtel en son lieu et place. Servez sur un plat bien chaud, ayez soin de dresser l'incision en dessus afin que la maître-d'hôtel ne s'échappe pas.



Sole.

Bouchées de filets de sole. — Se font comme celles d'écrevisses, de homard et de crevettes.

Filets de sole à la Mornay. — Levez les filets d'une sole comme pour les mettre au gratin. Placez-les dans une casserole à sauter bien beurrée, mouillez d'un peu de bon vin blanc et ajoutez une pointe d'échalote hachée menu. Laissez cuire doucement en arrosant avec la cuisson. La cuisson terminée, dressez sur un plat *chaud* sur lequel vous aurez mis une petite quantité d'extrait de viande Liebig, masquez-les avec une béchamel mêlée d'un peu de gruyère râpé ;saupoudrez de gruyère râpé, passez au four pour faire prendre couleur et servez.

Filets de sole à la Joinville. — Enlevez les filets à des soles épaisses en les détachant avec le couteau même, roulez-les en forme de colimaçon et attachez-les; fixez à chaque extrémité une patte d'écrevisse. Beurrez un plat à sauter; rangez-y les filets, assaisonnez de sel et poivre, mouillez d'un verre de vin blanc et d'un jus de citron. La cuisson terminée, retirez, égouttez, dressez en couronne sur un plat chaud. Passez le fond de la cuisson auquel vous ajoutez un peu d'allemande bien réduite, mêlez à cette sauce une garniture Joinville, composée de queues de crevettes, de truffes coupées en filets et cuites au vin blanc, de chair d'écrevisses cuites au court-bouillon, le tout sans

laisser bouillir dans l'allemande bien réduite, liez au beurre d'écrevisses ou de crevettes, et versez le tout au milieu des filets sans les masquer.

Filets de sole à la mayonnaise. — Levez des filets comme pour mettre au gratin où à la Joinville, parez-les. Faites un bouillon d'un verre d'eau et d'un verre de vin blanc; joignez-y les parures et les arêtes, assaisonnez de sel, poivre, bouquet de persil et jus de citron, laissez réduire de moitié. Rangez les filets dans un plat à sauter préalablement bien beurré. Versez la réduction et laissez cuire. La cuisson terminée, retirez, égouttez et laissez refroidir. Rangez les filets sur des cœurs de laitues assaisonnés de sel, poivre et vinaigre; masquez le tout d'une sauce mayonnaise. Garnissez le plat avec des filets d'anchois, des olives, des câpres, des œufs durs coupés par quartiers, etc...

Filets de sole à la Orly. — Levez des filets de sole comme pour mettre à la Joinville sans y ajouter d'écrevisses aux extrémités; faites-les mariner pendant deux heures avec sel, poivre, persil en branches, oignons coupés en rouelles, jus de citron. Retirez, égouttez, trempez dans la pâte à frire; plongez dans la friture bouillante et laissez prendre belle couleur. Dressez sur un plat avec persil frit et accompagnez d'une sauce tomates dans une saucière à part.

Choix de la tanche. — Pour manger la tanche parfaitement bonne, il faut qu'elle soit accommodée vivante. Mais si on ne peut s'en procurer que de mortes, il faut examiner les ouïes, qui doivent être rouges et difficiles à ouvrir. Quand elle est fraîche ses yeux sont brillants, son corps est raide et ferme; elle est en général couverte d'une matière limoneuse et lorsqu'elle est claire et brillante, le poisson est bon. La tanche d'eau vive est d'un jaune beaucoup plus vif que l'autre, qui



Tanche.

a le dos d'un vert noir, les côtes jaunes et le ventre blanchâtre. Il faut toujours limoner la tanche, c'est-à-dire la plonger dans l'eau bouillante et la retirer aussitôt pour enlever les écailles et le limon avec un couteau. On peut également la frotter avec du sel pour enlever cette matière limoneuse, cela est moins long, mais aussi moins certain. Une fois écaillée on la lave à grande eau froide.

Tanches à la poulette. — Prenez deux belles tanches et les nettoyez. Coupez-les par morceaux et mettez-les au feu, dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Le beurre une fois fondu, remuez avec la cuiller de bois et saupoudrez de farine, mouillez avec moitié eau et moitié vin blanc et remuez jusqu'à ébullition. Celle-ci obtenue, retirez la casserole sur le côté du feu, ajoutez bouquet garni, sel, poivre, oignons, champignons. Couvrez la casserole et laissez cuire doucement.

Dressez les tronçons sur un plat, retirez du feu, liez la sauce avec deux jaunes d'œufs, un filet de vinaigre ou un jus de citron, un bon morceau de beurre bien frais. Couvrez le poisson avec la sauce et servez très chaud.

Tanches grillées sauce tomates. — Prenez des tanches de moyenne grosseur et les nettoyez bien; mettez dans une marinade avec huile, ciboules, échalotes, persil hachés, thym, laurier, sel et poivre. Laissez mariner pendant trois quarts d'heure. Retirez et faites griller. Puis servez sur une sauce tomates.

Tanches grillées aux fines herbes. — Se préparent absolument de même que pour mettre à la sauce tomates, mais se servent sur une maître-d'hôtel.

Tanches frites. — Prenez plusieurs petites tanches nettoyées comme nous l'avons indiqué. Ciselez-les et plongez-les 2 par 2 dans la friture bouillante.

Laissez environ dix minutes, enlevez et servez sur un plat chaud, avec persil frit et citron en tranches.

Tanches à la diable. — Prenez des tanches de

moyenne grosseur que vous nettoyez selon qu'il est dit. Salez et passez dans de bonne huile. Parez et mettez sur le gril. Une fois cuites, retirez, mettez sur un plat et servez sur une sauce à la diable.

Thon. — Le thon est un poisson de mer à chair assez agréable quoique lourde et indigeste. On l'accommode de plusieurs façons; quand il est frais et mariné il se sert comme hors-d'œuvre.

Thon frais à la broche. — Une belle darne ou tranche de thon frais se met également à la broche. Après l'avoir bien nettoyée, piquez-la de lard et mettez-la dans la même marinade que celle indiquée pour mettre sur le gril, pendant deux ou trois heures.

Embrochez et faites doucement cuire en arrosant le poisson de sa marinade. La cuisson terminée, dressez sur un plat et servez avec une sauce que vous aurez faite avec un roux brun et le jus de la lèchefrite bien dégraissé.

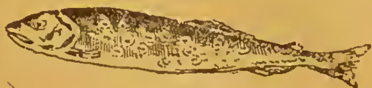
Cette sauce doit être envoyée à part dans une saucière.

Thon frais aux câpres. — Écaillez, videz, nettoyez avec soin; coupez le thon en morceaux que vous mettrez cuire dans une casserole avec de l'eau en assez grande quantité pour qu'ils baignent. Ajoutez sel et vinaigre. Posez sur un feu vif. Dès que l'eau frissonne, retirez et laissez cuire sans bouillir. Enlevez, égouttez et dressez les tronçons sur un plat entouré de persil en branches et envoyez à part dans une saucière une sauce blanche aux câpres.

Thon frais grillé. — Prenez une tranche de thon de 5 à 6 centimètres d'épaisseur, et après l'avoir bien nettoyée, mettez-la dans une marinade d'huile d'olives, ciboules, échalotes, persil, thym, laurier, sel, poivre, jus de citron, pendant deux ou trois heures. Retirez, égouttez et mettez sur le gril à feu doux. — Une fois cuite retirez votre tranche de thon et servez soit sur une maître-d'hôtel, une ravigote, une sauce tomates ou de l'oseille.

Truite. — La truite appartient au même genre de poisson que le saumon. Elle vit surtout dans les lacs

élevés et dans les eaux vives qui descendent des montagnes. La truite saumonée a la peau tachetée de noir, et la chair rose comme le saumon. On la trouve dans le lac de Genève, dans le Rhône et dans les lacs les plus élevés. La fraîcheur de la truite se reconnaît à l'éclat des écailles et au brillant de l'œil.


Truite

Choix de la truite. — La meilleure espèce de ce beau et excellent poisson d'eau douce est rouge et jaune. Les femelles, qu'on estime davantage, se distinguent par une tête plus petite et un corps plus épais que les mâles. Le temps où elles sont bonnes à manger est sur la fin de juin.

Truite à la Chambord. — Ecaillez, videz, lavez une forte truite saumonée. Coupez les nageoires et le bout de la queue. Enlevez la peau d'un côté. Piquez ce côté avec des truffes taillées en forme de clous. Recouvrez la partie piquée avec une barde de lard, et mettez dans la poissonnière avec moitié eau, moitié vin blanc, de façon que le poisson ne soit pas couvert. Couvrez la truite d'un papier beurré et mettez au four pendant une heure en arrosant de temps en temps avec la cuisson. Retirez, égouttez le poisson, enlevez la barde de lard. Mettez sur un plat long. Garnissez de morceaux de ris de veau piqués, cuits au jus et bien glacés ; de tronçons d'anguille cuits au beurre et glacés également, de gros champignons, de quenelles de poisson, de truffes cuites et de belles écrevisses.

Vous arrangez cette garniture avec goût et vous servez en accompagnant d'une sauce financière dans une saucière à part.

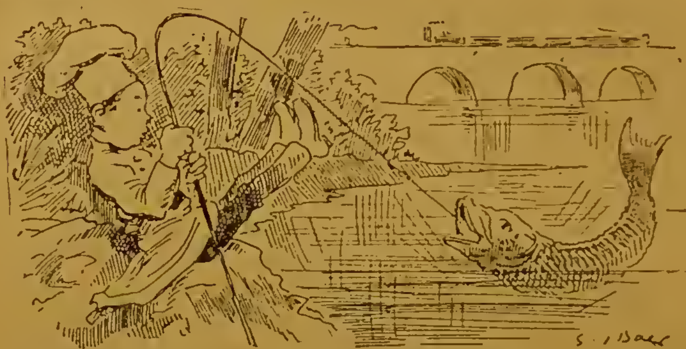
Les darnes ou tranches de truites se préparent de la même façon que les truites entières.

Truite à la sauce genevoise. — Retirez les ouïes, videz par ces ouvertures ou par une petite incision sous le ventre, ébarbez, passez à l'intérieur un petit gou-

pillon pour nettoyer soigneusement. Lavez à grande eau. Placez la truite sur la grille de la poissonnière et fixez-la en l'attachant avec une ficelle fine, mettez dans la poissonnière avec un court-bouillon moitié eau moitié vin blanc. Posez sur le feu, laissez venir à ébullition, retirez et laissez frissonner pendant une heure sur le coin du fourneau. Au bout de ce temps, enlevez, égouttez, défaites le poisson et glissez-le sur un plat long garni d'une serviette. Entourez de persil en branches et servez en accompagnant d'une sauce genevoise mise à part dans une saucière.

Truite à la sauce hollandaise. — Se prépare de même que la *Truite à la sauce genevoise*, mais se sert avec une sauce hollandaise.

On peut aussi l'accompagner d'une sauce blanche aux câpres.



Truite au bleu. — Prenez une belle truite, videz avec soin et essuyez. Faites cuire dans un court-bouillon de vin rouge et laissez refroidir dans la cuisson. Egouttez, dressez sur un plat, garnissez d'une bordure de persil en branches et servez en accompagnant d'un huilier. Se sert au déjeuner plus spécialement.

Truites à la sauce poivrade. — Prenez de petites truites, écaillez-les, videz par les ouïes, lavez et essuyez. Introduisez dans chaque truite un peu de beurre manié de fines herbes hachées menu, sel, poivre. Trempez dans l'huile et faites griller de chaque côté.

La cuisson terminée, dressez sur un plat chaud, servez avec une sauce poivrade à part dans une saucière.

Petites truites frites. — Ecaillez, videz, essuyez. Passez dans la farine et plongez dans la friture. Retirez, égouttez, rangez sur un plat, saupoudrez de sel et ajoutez quelques ronds de citron en bordure sur le plat.

Truites grillées. — Prenez des truites moyennes; écaillez, videz, essuyez-les. Ciselez les deux côtés, assaisonnez, arrosez avec de bonne huile d'olives et placez sur le gril. Faites griller à feu vif: Retournez, dressez dans un plat très chaud sur une maître d'hôtel.

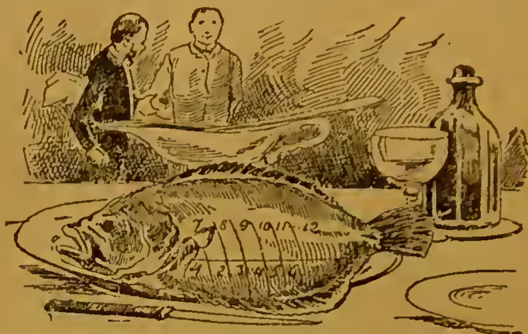
Choix du turbot. — Il faut, pour que ce poisson soit bon, qu'il soit épais, plein, et le ventre d'un jaune blanchâtre. Quand il paraît d'une couleur bleuâtre, le turbot doit être repoussé. On mange ce poisson pendant une partie de l'été et on en fait beaucoup de cas, car il est certainement un des meilleurs poissons de mer. Comme la barbue, il se prête à beaucoup de façons de l'accommoder.

Turbot à la sauce hollandaise (*relevé*). — Écaillez, videz, lavez et nettoyez soigneusement. Fendez le poisson jusqu'au milieu du corps, enlevez un morceau de l'arête; ce qui le rendra souple et empêchera qu'il ne se fende. Mettez-le dans une turbotière le ventre en dessus et frotté de citron.

D'autre part, vous aurez fait un court-bouillon que vous aurez laissé refroidir et passé au tamis. Versez-le dans la turbotière de façon à ce que le turbot baigne. Au premier bouillon retirez sur le côté du fourneau et laissez mijoter sans bouillir pendant une demi-heure et plus, si le poisson dépasse sept à huit livres. Retirez et glissez dans un plat sur une serviette, garnissez de persil et de pommes de terre cuites à l'eau et servez en envoyant à part une sauce hollandaise. On remplace souvent le court-bouillon par un mélange d'eau et de lait.

Turbot à la normande. — Prenez un petit turbot que vous videz, lavez et essuyez. Placez-le dans une

casserole plate, dans laquelle vous aurez mis 2 cuillerées d'oignons hachés. Mouillez à hauteur avec du vin blanc ou avec de très bon cidre ; ajoutez persil, sel, et posez sur un feu vif. Laissez bouillir et retirez du fourneau pendant quinze ou vingt minutes. La cuisson terminée enlevez le turbot et dressez-le sur un plat en ayant soin



de le tenir chaudement. Passez la cuisson, faites-la réduire de moitié; ajoutez des champignons, des huîtres et liez le tout avec du beurre frais et deux jaunes d'œufs, en tournant constamment la sauce. Dressez la garniture, mêlez le tout avec la sauce. Faites vivement colorer au four et servez.

Turbot à la sauce aux câpres (*relevé*). — Préparez et opérez de la même façon que pour servir à la sauce hollandaise et envoyez à part une sauce aux câpres.

Turbot au gratin (*relevé*). — Préparez soigneusement comme il est indiqué pour le *Turbot à la sauce hollandaise*. Prenez un plat à gratin; beurrez-en le fond; saupoudrez avec échalotes, oignons hachés, champignons frais, arrosez avec un verre de jus froid ou une cuillerée d'extrait de viande Liebig délayé dans de l'eau chaude; ajoutez un verre de vin blanc et déposez le turbot sur le côté noir.

Salez et saupoudrez avec les mêmes fines herbes, de le mie de pain et arrosez avec du beurre fondu. Mettez au feu , dès que cela commence à cuire, passez le plat au four, à feu doux, pendant une demi-heure.

Servez sur le même plat.

Turbot au vin blanc (*relevé*). — Écaillez, videz et préparez comme il est indiqué pour le *Turbot sauce hollandaise*. Déposez le turbot dans un plat à gratin dont le fond sera très beurré, mouillez avec une bouteille de vin blanc, salez et mettez au feu. Tenez le liquide en ébullition pendant quelques minutes et laissez au coin du feu vingt minutes. Le poisson cuit, enlevez-le et dressez.

Faites réduire la sauce, liez-la avec trois jaunes d'œufs, passez, ajoutez persil haché, une pointe de muscade, un jus de citron et finissez en y incorporant un bon morceau de beurre que vous amalgamez à la sauce par petits morceaux, masquez-en le poisson et servez.

Vive. — La vive se pêche dans les sables de la Méditerranée et de l'Atlantique. La chair est blanche et bonne à manger ; comme la perche, on doit lui couper avec soin les aiguillons, car les piqûres sont dangereuses et difficiles à guérir.

La vive se fait griller ou frire.

On la vide, on l'écaille, et après avoir été nettoyée, assaisonnez, arrosez d'huile d'olives et faites griller le poisson en le retournant. Cuit, servez-le sur un plat avec une maître-d'hôtel.

Vives frites. — Nettoyez des vives et ciselez-les de chaque côté ; passez et plongez dans la friture bouillante. Egouttez et servez sur un plat en saupoudrant de sel fin et entouré de persil frit.

Une vive de bonne taille peut également se faire au court-bouillon et être servie avec une sauce aux câpres, ravigote, italienne, etc.

Manière de conserver le poisson. — Il n'est pas sans intérêt de consacrer quelques lignes au moyen de conserver le poisson frais. — Pour cela, on lui fait jeter un bouillon dans l'eau salée et on le laisse dans cette eau où il tombe au fond du vase et ne se corrompt pas étant complètement recouvert par l'eau salée. Un vase de terre doit être employé pour cette opération de même que pour les marinades de poissons.

HOMARDS. — LANGOUSTES. — CRABES. — CLOVISSES. — COQUILLES SAINT-JACQUES. — CREVETTES. — MOULES. — ÉCREVISSES. — ESCARGOTS. — GRENOUILLES. ETC.

Choix des homards et langoustes. — La queue du homard doit être raide, et doit s'arracher par secousses, quand le homard est frais; mais quand il est passé, la queue est molle et se détache sans effort. Toutefois cette règle n'a rapport qu'au homard qui a bouilli. Il est plus convenable de l'acheter vivant



et de le faire bouillir soi-même, en prenant grand soin de ne pas le garder longtemps parce qu'il se gâterait. Quand les homards sont frais, leurs pattes ont un mouvement vif et fort si on leur serre les yeux. Les homards les plus pesants sont estimés les meilleurs. On reconnaît le mâle par une tache noire et étroite sur la queue. Les deux nageoires supérieures de sa queue sont raides et dures; celles de la femelle sont douces et sa queue est plus grande. Quoique le mâle soit généralement plus petit que la femelle, il a plus de saveur, sa chair est plus ferme et son corps est d'une couleur plus rouge quand il a bouilli.

La langouste ne diffère du homard que parce qu'elle n'a pas de pinces.

Elle se prête aux mêmes accommodements que le homard.

Homards et Langoustes. — La langouste et le homard se cuisent de la même façon. On fait bouillir de l'eau additionnée de sel, vinaigre, oignons, persil, carottes si on veut. On plonge les homards, après les avoir ficelés, dans ce court-bouillon et on les laisse cuire de quinze à vingt minutes suivant grosseur. On les laisse ensuite refroidir dans leur cuisson, et lorsqu'on les sort on les frotte avec légèrement d'huile pour leur donner du brillant.

Pour les servir froids, on les accompagne ordinairement soit d'une sauce mayonnaise, tartare, remoulade et même d'une vinaigrette; pour découper un homard fendez-le sur le dos dans toute sa longueur.

Homards à l'américaine. — Prenez deux petits homards vivants; retirez-leur les pinces, détachez les queues que vous divisez en quatre ou cinq tronçons; cassez les pattes sans les déformer.

Faites ensuite chauffer de l'huile d'olives dans une casserole et faites-y revenir les morceaux de homards à feu vif au saupoudrant de sel et poivre. Une fois revenus, mêlez-y des échalotes et une ou deux gousses d'ail, hachées fin, que vous aurez au préalable fait cuire dans le beurre quelques minutes.

Mouillez d'un verre de vin blanc, d'un demi-verre de cognac; faites brûler; ajoutez deux cuillerées de sauce tomates, deux ou trois petites cuillerées de Liebig, ce qui est bien supérieur à la glace de viande, et un bouquet garni. Faites cuire un quart d'heure. La cuisson terminée, dressez les tronçons sur un plat chaud, terminez la sauce en la liant avec un peu de beurre fin, un jus de citron. Relevez le goût par une pointe de Cayenne, versez sur les tronçons et servez.

Salade de homards. — Prenez du homard qui a été cuit au court-bouillon et refroidi. Coupez les chairs en tranches et faites-en une salade que vous dressez sur un plat. Garnissez ce plat avec des œufs durs coupés en tranches, des câpres, et masquez le tout avec une bonne mayonnaise.

On emploie ordinairement pour cette salade des chairs de homards de desserte.

Escalopes de homard. — Prenez du homard cuit au court-bouillon et refroidi et rangez dans un plat à sauter bien beurré les chairs de la queue coupées en escalopes.



— Eh! la cuisinière, rappelez donc votre chien qui emporte mon homard?
— Mais ce chien n'est pas à moi

Faites-leur vivement prendre couleur de chaque côté. D'autre part épluchez les pattes et pilez-les au mortier dans une sauce tomates à laquelle vous aurez mélangé un bon morceau de beurre et une ou deux cuillerées de cognac. Cuisez et tournez ce mélange sur feu doux pendant quelques minutes. Dressez les escalopes et servez-les sur cette purée que vous aurez relevée d'une pointe de Cayenne.

Beurre de homard. — Se prépare comme le *beurre d'écrevisses*, mais si on peut y ajouter les œufs du homard, il aura une finesse plus grande.

Bouchées de homard. — Même préparation que

les *Bouchées d'écrevisses* et de *crevettes*, avec cette différence qu'il y aura de petits morceaux de chair de homard coupés menu dans la sauce blonde qui sera liée avec du beurre de homard.

Langoustes. — Les préparations de homard s'adaptent toutes pour ainsi dire à la langouste, qui se sert de la même façon.

Langouste en belle vue. — Il faut pour cela une très belle langouste qu'on fait cuire au court-bouillon; une fois cuite et refroidie, enlevez la chair sans abîmer la coquille en prenant pour cela la précaution de la fendre sous le ventre de l'extrémité de la queue à la jointure de la tête et en glissant avec précaution une cuiller entre la carapace et la chair de la langouste pour soulever celle-ci de façon à amener la queue tout entière d'un seul morceau. Coupez alors la chair en escalopes.

Allongez la carapace sur un plat de sa longueur en appuyant la tête à une extrémité du plat sur un croûton de pain masqué de beurre et taillé en carré long. Rangez les escalopes en escalier tout le long de la carapace en ayant soin de mettre les plus gros du côté de la tête.

Garnissez le plat d'artichauts cuits sur lesquels vous placez des bouquets de légumes cuits à l'eau salée tels que pois, haricots, pointes d'asperges, carottes en dés, etc. Mettez sur le tout de la glace de poisson si vous en avez et servez en accompagnant d'une sauce verte, ou tartare. On peut séparer aussi chaque escalope par une tranche de truffe.

Crabes. — Lorsqu'ils ont atteint une certaine grosseur, on les fait cuire comme les homards. On les égoutte; on les laisse refroidir et on enlève les chairs que l'on mélange avec la crème de laitance qui se trouve à l'intérieur du crabe ; on y joint : sel, poivre, persil, échalotes, huile d'olives et vinaigre. On retourne comme une salade et on sert.

Clovisses. — Coquillage abondant dans la Méditer-

ranée, plus délicat que la moule, il s'accommode de la même façon.

Coquilles Saint-Jacques au gratin. — Prenez une ricarde par personne, ouvrez et détachez-la de sa coquille, nettoyez et lavez bien les ricardes à l'eau fraîche, faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez et coupez en salpicon.

Faites revenir dans du beurre à feu vif un hachi composé de persil, échalotes, oignons, champignons, bien coloré, joignez-y les ricardes et laissez mijoter quelques instants, liez le tout d'un peu de béchamel réduite et assaisonnez. Les coquilles bien lavées, remplissez-les, saupoudrez de mie de pain, arrosez avec du beurre fondu et faites prendre au four une belle couleur.

Crevettes. — Il y a deux espèces de crevettes, la grise et la rouge, ou *bouquet*. Elles se pêchent en abondance dans la Manche. La chair de la crevette grise est douce et tendre; celle du *bouquet* est ferme. On peut cuire les crevettes au court-bouillon comme les homards, quoique beaucoup de personnes préfèrent les cuire simplement à l'eau et au sel, de même les homards. Si elles sont cuites au court-bouillon, on ne les sale qu'après la cuisson, afin que la chair se détache plus facilement. On reconnaît que les crevettes que l'on achète cuites sont fraîches, à leur bonne odeur et à la fermeté de la queue.

Beurre de crevettes. — Même préparation que le *Beurre d'écrevisses*; enlevez seulement les queues qui vous serviront comme garniture.

Bouchées de crevettes. — Avec une demi-livre de pâte feuilletée à six tours, abaissez-la à un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez-la avec un emporte-pièce d'un diamètre de 8 centimètres, et mettez ces petites bouchées dans une tourtière; liez-les avec un jaune d'œuf bien battu, et recouvrez-les d'un couvercle de pâte que vous avez coupé à l'emporte-pièce un peu plus petit que les premiers.

Préparez-les de façon à bien former le couvercle; mettez-les au four chaud pendant un quart d'heure, retirez, enlevez les couvercles et la mie qui s'y trouve, et garnissez de queues de crevettes, mélangées à une sauce blonde bien réduite et liée au beurre de crevettes.

Huîtres (voyez *Hors-d'œuvre froids*).

Moules. — Les moules abondent sur les côtes d'Europe, c'est un aliment agréable, mais indigeste, ce qui n'empêche pas qu'on en fasse une énorme consommation. On ne doit les manger qu'en hiver et surtout bien fraîches, car au cas où elles ne le seraient pas absolument, elles peuvent causer des empoisonnements que l'on pourrait combattre avec de l'émétique. Pour débarrasser les moules de toute impureté, il faut les faire dégorger dans de l'eau fraîche additionnée de vinaigre.

Nettoyez les moules, mettez-les dans une casserole avec du persil en branches, carottes coupées, oignons, thym, ail, sel, poivre et un morceau de beurre.

Faites cuire à feu vif, couvrez la casserole et lorsque les moules commencent à s'ouvrir sautez-les cons-



tamment et retirez une des deux coquilles de chacune d'elles. La cuisson terminée, enlevez-les avec une écumoire et placez-les sur un plat chaud; couvrez avec le jus de la cuisson que vous aurez laissé déposer et passez au feu.

Moules à la marinière. — Nettoyez et lavez les moules avec soin, mettez-les dans une casserole et placez-les sur un feu très vif; couvrez la casserole et lorsqu'elles commencent à s'ouvrir découvrez et servez. Au fur et à mesure qu'elles s'ouvrent, placez les moules dans un plat en leur retirant une des coquilles. D'autre part, faites cuire dans du beurre une cuillerée d'échalotes hachées, mais sans laisser prendre couleur, mouillez d'un verre de vin blanc, poivre et bouquet garni. Laissez cuire vingt minutes, ajoutez un demi-verre de la cuisson des moules et faites réduire d'un tiers environ. Retirez le bouquet garni. Liez cette sauce d'un bon morceau de beurre et d'un jus de citron. Versez sur les moules, que vous aurez saupoudrées de persil haché.

Ricardeaux ou **Ricardes.** — Les ricardeaux sont des coquillages que l'on trouve abondamment dans nos ports de mer en février, mars et avril (voyez *Coquilles Saint-Jacques*).

Écrevisses. — Les écrevisses ne doivent jamais être cuites que vivantes et les vrais amateurs les préfèrent chaudes. Elles sont meilleures à partir du mois de juin et jusqu'à l'automne. Les écrevisses les plus renommées sont celles du Rhin et de la Meuse et celles qui ont les pattes rouges ou le dessous du corps d'un beau vert. C'est en général dans les eaux claires et très vives que se trouvent les meilleures. Lorsqu'on veut les conserver un peu de temps vivantes après les avoir pêchées, il faut les mettre sur un lit d'herbes ou d'orties mouillées ou, à défaut, verser dessus une petite quantité d'eau qu'on renouvelle fréquemment. Plus elles sont longuement conservées, plus elles perdent de leur qualités.

Avant de les mettre à cuire, retirez la nageoire qui est au milieu de la queue et qui entraîne un petit boyau noir leur communiquant de l'amertume. Faites bouillir environ trois quarts d'heure un très fort court-bouillon d'eau, oignons, carottes, laurier, ail, persil, poivre, sel, cinq ou six cuillerées de vinaigre pour

cinquante écrevisses environ. Jetez-y les écrevisses qui doivent baigner; quelques bouillons suffisent pour les cuire; il faut alors retirer la casserole du feu, la couvrir et laisser une demi-heure les écrevisses dans le court-bouillon. Ainsi cuites, on les égoutte, on les sert en buisson entourées de persil en branches et on peut si on en a l'emploi les faire figurer également en garnitures.



Oh! les vilaines bêtes.

On les prépare aussi (et elles sont plus délicates) au vin blanc, c'est-à-dire qu'après avoir fait revenir dans du beurre les mêmes légumes que ci-dessus on mouille d'un tiers de vin blanc et on relève le court-bouillon avec pas mal de poivre. On le laisse également cuire et on y plonge les écrevisses. Le vin rouge leur donne une couleur noire.

Écrevisses bordelaises. — Prenez des écrevisses vivantes. Lavez-les à grande eau, détachez l'écaille du milieu de la queue et retirez le boyau noir. Prenez des carottes, oignons coupés en dés avec des échalotes persil, thym, laurier, beurre, sel et poivre.

Faites bien cuire au beurre, à feu doux, sans laisser prendre couleur; mouillez de vin blanc et au premier bouillon ajoutez-y les écrevisses avec trois cuillerées de cognac que vous ferez brûler en sautant les écrevisses jusqu'à entière cuisson. Egouttez-les, dressez-les dans un légumier et tenez au chaud.

Laissez réduire la cuisson aux deux tiers, liez d'un peu de glace de viande ou de gros comme une noisette d'extrait de viande de Liebig manié d'un bon morceau

de beurre, ajoutez une pointe de Cayenne, versez sur les écrevisses et servez.

Croûtes aux écrevisses. — Faites revenir dans du beurre frais des queues d'écrevisses, mouillez-les avec du coulis ou jus produit par les ventres d'écrevisses pilés : laissez faire une ou deux ondes. Mouillez de nouveau sur une cloison de jeunes d'œufs et de crème comme pour les champignons et servez de même sur des croûtons.

Bouchées d'écrevisses. — Se préparent comme les *Bouchées aux crevettes*, avec des queues d'écrevisses dans une sauce blonde bien réduite liée de beurre d'écrevisses.

Beurre d'écrevisses. — Prenez des écrevisses cuites au court-bouillon, retirez-en les queues qui serviront pour garnitures; faites sécher à feu doux les pattes et les coffres. Pilez-les ensuite dans un mortier jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre. Ajoutez alors un quart de beurre fin et pilez de nouveau jusqu'à mélange absolument parfait ; ce mélange une fois fait, mettez-le sur une casserole sur un feu très doux pendant une demi-heure ; passez-le ensuite au tamis fin ou à l'étamine au-dessus d'un vase contenant de l'eau froide. La beurre se figera en tombant, vous le lèverez avec précautions, l'égoutterez et le tiendrez en réserve pour être utilisé suivant les besoins.

Ce beurre ne peut être conservé et doit être employé aussitôt sa préparation.

Coulis d'écrevisses. — Prenez des écrevisses cuites au court-bouillon, épluchez-les et pilez les chairs au mortier avec des amandes émondées, passez au tamis et faites réduire du velouté avec égale quantité de bouillon. Tenez cette sauce sur le coin du fourneau pour la laisser un peu refroidir, puis mélangez-y la purée d'écrevisses que vous avez préparée, un peu de beurre fin, une pointe de muscade et tenez en réserve pour servir selon indications.

Honchet aux écrevisses. — On prend quinze

écrevisses que l'on fait cuire dans l'eau avec du sel ; quand elles sont bien rouges, on les retire ; on ôte les queues que l'on épluche et que l'on met dans un peu de lait. On pile les carcasses, on les met dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand elles rissolent, on ajoute un litre de lait, on fait cuire, puis on passe et on laisse jusqu'au lendemain. On bat alors huit œufs que l'on met dans le lait réchauffé et on tourne comme pour une crème. Quand le tout à épaissi on verse dans un moule en forme de couronne. On fait une sauce blanche, à laquelle on ajoute le beurre qui s'est formé au-dessus du lait en refroidissant. Quand le plat est dressé, on verse la sauce au milieu ; on garnit la crème avec les queues d'écrevisses.

Escargots. — Les escargots se trouvent communément au printemps et à l'automne, dans les vignes et les prés. Les escargots de vignes, surtout ceux de Bourgogne, sont les plus appréciés.



Escargots.

Il faut laisser jeûner les escargots au moins pendant un mois avant de les accommoder.

Escargots de Bourgogne. — Blanchissez et faites cuire comme il est dit pour les *Escargots à la poulette.* Faites un hachis composé d'échalotes, ail, persil manié avec du beurre, mie de pain, sel et poivre. Mettez au fond de chaque coquille un peu de ce hachis, replacez l'escargot dans la coquille, recouvrez-le de hachis. Rangez avec soin vos escargots dans un plat allant au feu. Passez au four et servez bien chaud dans le plat.

Escargots à la poulette. — Lavez les escargots à

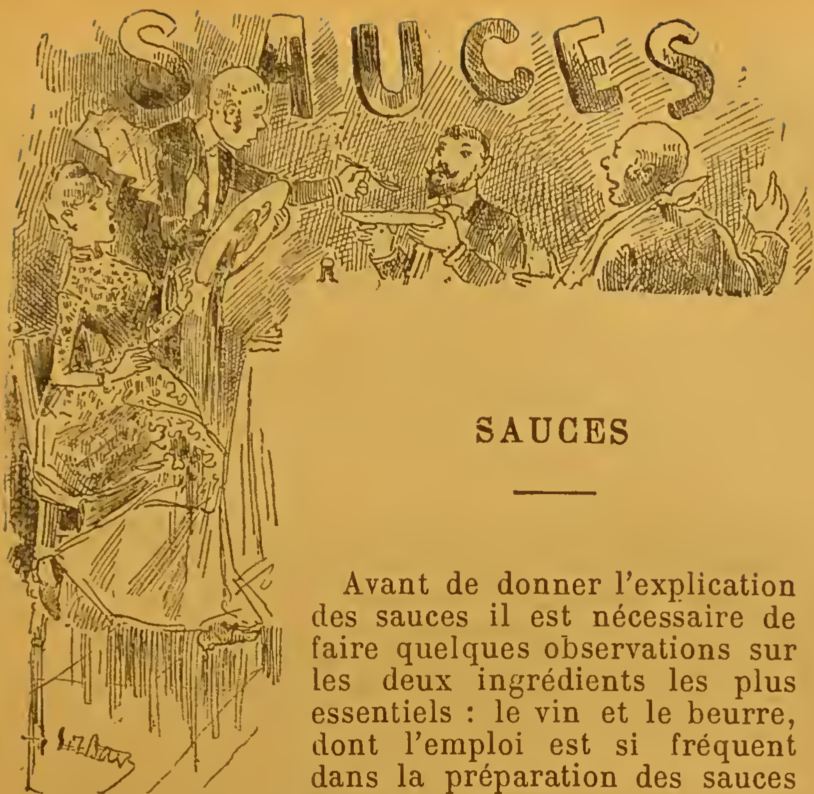
plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole et versez de l'eau froide dessus de façon à les couvrir; salez. Au premier bouillon retirez du feu. Otez les escargots de leur coquilles et jetez-les au fur et à mesure dans de l'eau froide. Lavez soigneusement et à plusieurs eaux afin qu'il ne reste aucun limon. Remettez-les au feu, avec eau, sel, poivre, oignons, thym, persil, laurier, ail, échalotes et laissez cuire à feu doux pendant un quart d'heure. Retirez, égouttez. Faites revenir un oignon haché dans du beurre, sans jaunir, saupoudrez d'une pincée de farine; cuisez deux ou trois minutes et mouillez moitié eau, moitié vin blanc. Ajoutez un bouquet garni. Laissez cuire une demi-heure; ajoutez les escargots et couvrez la casserole. Un quart d'heure après liez votre sauce avec trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre, un jus de citron. Servez en dressant sur un plat.

Grenouilles. — On ne sert des grenouilles que l'arrière-train préalablement dépouillé. On coupe les pattes et on les met dégorger avant de les cuire dans de l'eau assez vinaigrée. Ensuite, mettez dans une casserole de l'oignon haché que vous ferez revenir avec du beurre, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ajoutez laurier et ail, mouillez d'un bon verre de vin blanc, faites réduire, mettez une pointe de Liebig délayé dans un peu d'eau chaude, saupoudrez de persil haché, de câpres et servez.

On peut aussi les servir frites, c'est-à-dire égouttées, farinées et jetées dans la friture. — Ou encore en beignets, ce qui est une excellente méthode. On les trempe, dans ce cas, dans la pâte à frire. — Beaucoup de personnes les préparent aussi à la poulette.

C'est un délicieux mets, très léger. Les grenouilles sont particulièrement bonnes en automne.





SAUCES

Avant de donner l'explication des sauces il est nécessaire de faire quelques observations sur les deux ingrédients les plus essentiels : le vin et le beurre, dont l'emploi est si fréquent dans la préparation des sauces et des entrées.

Il arrive bien souvent que, quand un vin est avarié, on le destine à la cuisine, c'est une grave erreur. N'oubliez pas que jamais vous ne ferez de bonne cuisine avec des vins frelatés, usés ou de mauvaise qualité.

Il en est de même du beurre, beaucoup de personnes se figurent que pour faire un roux le beurre n'a pas besoin d'être très frais ni très bon, sous le prétexte qu'il est destiné à être cuit, rejetez bien loin cette idée qui est complètement fausse. Le mauvais beurre ne donnera jamais que de mauvaises préparations, et, quand vous trouvez un roux lourd, indigeste, cela tient le plus souvent à l'emploi d'un beurre de mauvaise qualité.

Dans la cuisine il y a d'abord les grandes sauces, telles que l'*espagnole* ou *sauce brune* et le *velouté* ou *sauce blanche*; puis les petites sauces dont la plupart dérivent soit de l'espagnole, soit du velouté.

Sauce à l'allemande. — Mettez dans une casserole un peu de coulis avec du bouillon fait avec de l'extrait de viande, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois et des câpres, le tout haché très fin, du bon beurre gros comme la moitié d'un œuf, sel, poivre; faites lier la sauce sur le feu et servez-vous-en pour vos préparations.

Sauce blanche. — Mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine, mouillez d'eau et tournez jusqu'à ce quelle soit près de bouillir; lorsqu'elle bout, retirez du feu, mettez sel, poivre et un filet de vinaigre.

Sauce chaufroix de gibier. — Faites réduire et travaillez avec la cuiller une cuillerée à pot d'*espagnole* avec une demi-cuillerée de *fumet de gibier;* ajoutez ensuite une demi-cuillerée de *gelée de viande ;* passez à l'étamine au-dessus d'une terrine placée sur de la glace. Remuez vivement la sauce jusqu'à ce qu'elle soit froide et bien lisse.

Sauce chaufroix de volaille. — Faites réduire une cuillerée à pot de *velouté* avec une demi-cuillerée de *glace de volaille ;* travaillez fortement la sauce pendant la réduction ; lorsqu'elle tient bien à la cuiller, liez-la avec trois jaunes d'œufs et jus de citron en ayant soin de tenir la casserole sur le coin du fourneau. Passez ensuite à l'étamine au-dessus d'une terrine que vous placerez sur de la glace; remuez vivement la sauce jusqu'à ce qu'elle soit froide et bien lisse.

Sauce à l'estragon. — Mettez dans une petite casserole une pincée de feuilles fraîches d'estragon, cinq à six cuillerées de vinaigre et gros poivre. Couvrez et faites réduire le liquide aux trois quarts. Mouillez alors avec deux ou trois décilitres de sauce blonde; cuisez cinq à six minutes et mêlez-lui deux cuillerées de feuilles d'estragon coupées en losanges, plongées à l'eau bouillante et égouttées aussitôt; finissez avec un morceau de beurre et légèrement de Liebig.

Sauce financière. — Mettez trois décilitres de *sauce espagnole* à laquelle vous aurez ajouté de l'extrait de viande Liebig délayé dans très peu d'eau chaude, dans une casserole avec un décilitre de cuisson de volaille (pour le gibier remplacez la cuisson de volaille par celle de gibier). Mêlez-lui quelques parures de truffes et champignons crus ; faites réduire vivement en ajoutant peu à peu un décilitre de bon sauterne sec et quelques cuillerées de cuisson de truffes et de champignons. — Passez et servez.

Sauce à la maître-d'hôtel. — Mettez un quart de beurre dans une casserole, du persil et des échalotes hachés très menu, du sel, du poivre et un jus de citron, vous pétrirez le tout ensemble ; au moment de servir, vous verserez votre sauce dessus ou dessous dans les viandes ou poissons à volonté.

Sauce hollandaise commune. — Dans une petite casserole mettre trois jaunes d'œufs, ajoutez une bonne



cuillerée de farine et soixante grammes de beurre, un peu de sel et muscade; faire un mélange du tout délayer avec deux décilitres d'eau froide. Tourner sur le feu jusqu'au moment où l'ébullition va se faire ; la sauce doit alors se trouver lisse; retirer sur le côté, y ajouter cent grammes de beurre peu à peu sans cesser de tourner. On peut y ajouter le jus d'un citron.

Sauce genevoise. — Dans un poêlon, mettez un grand verre de vin de Bourgogne rouge, le faire réduire de moitié. Mettez dans une casserole oignons et carottes émincés, un morceau de beurre avec aromates, faites revenir, saupoudrez avec une cuillerée de farine, cuisez deux minutes et délayez avec du court-bouillon de poisson : faites bouillir en tournant. Cuisez dix minutes, sur le côté du feu ; passez et dégraissez ; remettez la sauce dans la casserole avec le vin rouge et faites réduire sept à huit minutes sans la quitter. Pour terminer, si vous ajoutez un morceau de beurre d'anchois, le goût en sera bien préférable

Sauce à l'italienne. — Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre et deux cuillerées de bonne huile d'Aix ; passez au feu, et faites revenir des champignons hachés, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, gousse d'ail, clou de girofle ; laissez sur le feu jusqu'à ce que le tout soit bien coloré, ajoutez une pincée de farine et mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et un peu de coulis, faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure, dégraissez, ôtez le bouquet et servez.

Sauce italienne ou sauce hachée. — Faire revenir de couleur blonde avec du beurre deux oignons hachés ; ajouter le double de champignons hachés ; quand ceux-ci ont réduit leur humidité, mouiller avec 3 décilitres de jus lié ou du Liebig délayé dans 1 décilitre de vin blanc ; ajouter une feuille de laurier ; faites revenir dix minutes à feu vif. Ajoutez trois cuillerées de truffes hachées, une cuillerée de persil haché et une pincée de poivre ou une pointe de Cayenne Retirez le laurier et servez.

Sauce madère. — Quatre décilitres de jus lié ou d'espagnole ou simplement du Liebig délayé dans un peu d'eau chaude. Ajoutez parures de truffes ou de champignons. Faire réduire en incorporant peu à peu à la sauce 1 décilitre et demi de madère ; on passe à la passoire fine et on sert ensuite.

Sauce mayonnaise. — Dans une terrine vous mettez deux jaunes d'œufs crus, broyez-les avec une cuiller, ajoutez une pincée de poudre de moutarde et une pincée de sel.

Puis peu à peu vous incorporez, sans toutefois cesser de remucr avec la cuiller, 2 à 3 décilitres de bonne huile; ajoutez de temps en temps quelques gouttes de jus de citron. Quand l'huile est absorbée, la sauce doit être consistante ferme et bien liée; finissez-la avec un filet de vinaigre à l'estragon et servez. Suivant les goûts on peut toujours ajouter à la mayonnaise du persil et de l'estragon, de la ciboulette et pimprenelle finement hachés.



Sauce piquante. — Faites un roux; mouillez avec du bouillon d'extrait de viande, hachez menu cinq ou six échalotes, faites-les bouillir un instant dans la sauce. On peut les faire passer un instant dans le roux avant de le mouiller, mettez sel, poivre, un clou de girofle, un bouquet garni. Après une demi-heure de cuisson, retirez du feu et ajoutez des cornichons hachés ou découpés en tranches minces et une cuillerée de vinaigre. Pour l'améliorer on peut, avant de faire le roux, faire revenir dans la graisse ou le beurre quelques morceaux de jambon ou de salé qu'on laisse cuire une heure et demie dans la sauce, ou bien on y ajoute 1 ou 2 grammes d'extrait de viande Liebig.

Sauce piquante (autre manière). — Mettez dans une casserole un morceau de beurre et faites un roux blond dans lequel vous mettez deux oignons coupés en tranches, une carotte, un panais, thym, laurier, basilic, clous de girofle, échalotes, persil, une gousse d'ail, ciboules, mouillez avec de l'eau et un filet de vinaigre, faites bouillir à très petit feu, assaisonnez de poivre et de sel, ajoutez un peu d'extrait de viande Liebig délayé dans la sauce, passez au tamis, puis mettez dessus, quand vous servez, des cornichons en tranches.

Sauce poivrade. — 1 décilitre de vinaigre dans une casserole avec deux échalotes et un oignon émincés, branches de persil, une feuille de laurier, thym, poivre en grains et girofle. Mettre sur le feu et réduire de moitié. Mouillez avec 4 à 5 décilitres de jus lié ou Liebig dans une bonne proportion délayé dans un peu d'eau. Une cuisson de dix minutes sur le côté du feu suffit. Avant de servir passez à la passoire fine.

Autre sauce à la poivrade. — Mettez dans une casserole du beurre gros comme la moitié d'un œuf,



deux ou trois oignons en tranches, carottes et panais coupés en rouelles, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du thym, basilic ; passez le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel et du gros

poivre; servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce à la poulette. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine; passez sur le feu, ajoutez un demi-verre de vin blanc, jetez-y du poivre, du sel, de la muscade, un clou de girofle, une feuille de laurier, du thym, un bouquet de persil, des champignons passés dans le beurre, une douzaine de petits oignons blancs sans les couper; au moment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez le jus d'un citron et servez.

Sauce poulette (autre manière). — Dans une casserole mettez 30 grammes de beurre; faites-le fondre et mêlez-lui (40 grammes environ) 2 cuillerées de farine; cuisez sans faire prendre couleur. Mouillez peu à peu avec 4 décilitres de bouillon. Tournez sur le feu jusqu'à l'ébullition et retirez alors sur le côté. A ce moment ajoutez un bouquet, quelques parures de champignons, muscade et sel. Dégraissez-la un peu après et liez avec une liaison de 2 jaunes d'œufs; finissez avec un petit morceau de beurre, le jus d'un citron, persil haché et muscade. Passez avant de servir.

Sauce raifort chaude. — Mettez 40 grammes de bon beurre et autant de farine au fond de votre casserole; laissez cuire sans prendre couleur, mouillez avec un demi-verre de bouillon et autant de lait cuit. Tournez jusqu'à l'ébullition; assaisonnez et laissez cuire pendant une dizaine de minutes. Votre sauce doit être peu épaisse. Mêlez-lui alors une poignée de racines de raifort hachées; ajoutez une pincée de sucre et faites chauffer sans bouillir.

Sauce raifort froide. — Râpez un morceau de racine de raifort, mettez-la dans une terrine; ajoutez avec le sel une pincée de sucre et un filet de vinaigre, une quantité égale de parure blanche. Ajoutez-lui 2 décilitres de crème fouettée. sans sucre; servez en saucière.

Sauce ravigote chaude. — Avec du beurre et de la farine, faites un filet roux sans couleur; mouillez avec du bouillon ou Liebig délayé à l'eau que vous devez toujours avoir sous la main, surtout pendant l'été, pour remplacer le bouillon — pendant les chaleurs le bouillon devenant très difficile à conserver. — Faites bouillir; mêlez-lui alors 2 cuillerées d'échalotes hachées, un bouquet de persil et gros poivre; cuisez un quart d'heure. Dégraissez et passez dans une autre casserole; cuisez-la cinq ou six minutes pour lui faire prendre consistance; retirez-la, incorporez-lui quelques cuillerées de bouillon et une cuillerée de moutarde délayée; finissez-la avec 2 ou 3 cuillerées de pimprenelle, estragon et persil finement hachés.

Sauce ravigote froide. — Pilez bien et passez deux ou trois jaunes d'œufs durs; mélangez-les avec deux ou trois jaunes d'œufs crus et deux cuillerées de bonne moutarde. Ajoutez de l'huile peu à peu et en tournant sans cesse afin que la sauce se lie bien. Assaisonnez de sel, poivre, deux cuillerées de vinaigre, une pointe d'échalote, persil, estragon, civette, le tout haché très fin. Au moment de servir, ajoutez câpres et cornichons.

Rémoulade. — Ayez un plein verre de moutarde que vous délayerez dans un vase : ayez un peu d'échalote et un peu de ravigote que vous mettrez dans votre moutarde, joignez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, du sel, du poivre, délayez le tout ensemble, et mettez-y deux jaunes d'œufs crus que vous remuerez avec votre rémoulade; tournez-la bien afin que votre sauce soit bien liée; ayez soin qu'elle soit un peu épaisse.

Sauce Robert. — Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillerée à bouche de farine; faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur mettez-y trois gros oignons hachés très fin et du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon,

mouillez avec de l'eau, laissez bouillir une demi-heure; quand vous êtes prêt à servir mettez-y sel, poivre, filet de vinaigre et un peu d'extrait de viande Liebig délayé.

L'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau remplace avantageusement dans toutes ces sauces le bouillon que l'on n'a pas toujours.

Autre sauce Robert. — Coupez en dés deux gros oignons; mettez-les dans une casserole avec du beurre et faites revenir de couleur blonde : mouillez avec un



décilitre de vin blanc et faites réduire sur feu modéré; mouillez alors avec trois décilitres de jus lié ou à défaut de Liebig délayé. Cuisez douze minutes sur le côté du feu, dégraissez et mêlez-lui, hors du feu, deux cuillerées de moutarde délayée.

Sauce Soubise. — On émince très finement une douzaine d'oignons dont on aura d'abord retranché la tête et la queue, on les blanchit en les laissant quelques minutes dans l'eau bouillante, et après les avoir égouttés dans une passoire on les met dans une casserole avec 125 grammes de beurre frais sur un feu doux, de manière qu'ils ne se colorent pas. On y ajoute deux ou trois cuillerées de velouté et un verre de crème ou de lait faute de velouté, on mêle aux oignons, après qu'ils ont été passés dans le beurre, deux cuillerées à

bouche de farine, et on mouille le mélange avec un demi-litre de crème double. Dans tous les cas il faut faire réduire la sauce sur un feu vif pour la conserver blanche, et la tourner constamment de crainte qu'elle ne s'attache. Quand elle est cuite à point et de bonne consistance, on y ajoute une cuillerée à café de sucre en poudre et on la passe à l'étamine ou au tamis de crin.



Sauce tortue. — Mettre dans une casserole un morceau de beurre, un oignon émincé, un morceau de carotte, un bouquet d'aromates et 50 grammes de jambon cru coupé; faites revenir sur feu doux; mouillez avec 3 à 4 décilitres de jus lié ou d'espagnole, en y ajoutant un peu d'extrait de viande, un décilitre de sauterne, madère, ou marsala. Ajoutez deux ou trois cuillerées de sauce tomates, quelques grains de poivre, parures de champignons. Cuisez douze à quinze minutes sur feu modéré; passez ensuite et remettez-la dans une casserole; faire réduire à feu vif pendant dix minutes, vous terminerez par une pointe de poivre de Cayenne.

Sauces tomates. — Otez les pépins et le jus d'une certaine quantité de tomates, mettez-les ainsi purgées dans une casserole avec du beurre, oignons, bouquet garni, sel, poivre, girofle; mouillez avec du bouillon, faites bouillir pendant une heure. Passez ensuite le tout à l'étamine pour en obtenir une purée, que vous éclaircissez ensuite en y ajoutant du bouillon, si cela est nécessaire.

Autre manière. — On divise les tomates en morceaux pour les mettre à fondre dans une casserole sur le feu. On les passe dans un tamis de crin ou une passoire fine, on y ajoute de l'extrait Liebig délayé dans un peu d'eau, et on laisse réduire.

Sauce tomates à la ménagère. — Échaudez trois tomates pour en retirer la peau; coupez-les par le milieu et exprimez-en les graines. Coupez alors en petits morceaux. Vous couperez aussi 100 grammes de petit salé en dés, mettez ces morceaux dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, chauffez-les en y ajoutant les tomates et une gousse d'ail, faites sauter le tout à feu vif. Salez et poivrez. Vous ajouterez quelques cuillerées de vinaigre et autant de bouillon d'extrait Liebig quand les tomates seront fondues; deux minutes après saupoudrez de persil et servez. Dans cette sauce le Liebig remplace le bouillon avec avantage, car il lui donne bon goût et belle couleur.

Sauce espagnole. — Mettez dans une casserole deux noix de veau, deux perdrix, la moitié d'une noix de jambon, cinq grosses carottes, cinq oignons et cinq clous de girofle; mouillez vos viandes avec du bon vin blanc et une cuillerée à pot de gelée; placez votre casserole sur un grand feu; votre mouillement réduit, mettez-le sur un feu doux; lorsque votre glace de viande est plus que blonde, retirez votre casserole du feu pour que la glace puisse se détacher; vous aurez fait suer des sous-noix, et vous prendrez ce mouillement pour mouiller votre espagnole; quand elle sera bien écumée, vous aurez un roux que vous délayerez avec votre viande; ajoutez-y trois feuilles de laurier, du thym, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, plusieurs échalotes; faites bouillir doucement votre sauce pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que vos viandes soient cuites; ayez soin de bien écumer ce que vous mettez sur le feu et que votre sauce ne soit ni trop brune, ni trop pâle, ni trop claire, ni trop liée, et qu'elle soit d'un bon goût. Cette sauce se nomme **en petite cuisine blond de veau.**

Sauce espagnole brune. — Mettez dans une casserole 125 grammes de bon beurre. Lorsqu'il est fondu, ajoutez quatre à cinq cuillerées de farine. Tournez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange ait pris une couleur marron clair. Puis mouillez avec du bouillon fait avec l'extrait de viande Liebig ; laissez cuire pendant une heure et demie, écumez, puis avec la cuillère prenez la sauce, enlevez-la et laissez-la retomber à plusieurs reprises pendant qu'elle bout vivement. Ne laissez attacher ni au fond de la casserole, ni en dessus. Lorsque la sauce est arrivée à bonne consistance, passez au tamis et versez dans un vase de terre, mettez un peu de beurre par-dessus. Laissez refroidir, et servez-vous de cette sauce pour améliorer vos mets.

Autre sauce espagnole brune. — Cette sauce sert à confectionner les petites sauces brunes. Préparez 3 à 4 litres de jus; dégraissez-le et passez-le dans une terrine. Faites fondre dans une casserole 125 grammes de beurre ; mêlez-y 125 grammes de farine, de façon à former une pâte légère ; chauffez bien et retirez sur feu doux; remuez souvent, et faites colorer de belle couleur brune. Délayez ensuite avec le jus préparé, mais peu à peu ; mettez sur le feu et faites bouillir en tournant. Retirez aussitôt sur le côté du feu; ajoutez un bouquet, un oignon et une carotte; cuisez trois quarts d'heure. Dégraissez et passez dans une terrine.

Sauce Béchamel au maigre. — Mettez dans une casserole du beurre, des oignons en tranches, carottes, persil, champignons; passez sur le feu, ajoutez un peu de farine jusqu'à ébullition, laissez mijoter trois quarts d'heure; passez au tamis et liez avec du beurre et des jaunes d'œufs.

Sauce Béchamel grasse. — Prenez du velouté ou sauce au blanc selon la quantité de sauce que vous avez à préparer, faites-le réduire vivement en le tournant fréquemment à la cuiller afin qu'il ne s'attache

pas; lorsqu'il est réduit, incorporez-y le tiers de son volume de bonne crème ou de lait bouilli; tournez sur feu doux, et lorsque la sauce masque la cuiller, retirez du feu et passez à l'étamine. Si cette sauce ne devait pas être employée de suite, mettez dessus un peu de beurre frais coupé en morceaux; en fondant, le beurre empêchera qu'il se forme une peau dessus.

Sauce à la hussarde. — Emincez un oignon : faites le revenir avec du beurre, gousse d'ail, feuille de laurier et 50 grammes de jambon coupé. Mouillez avec 3 décilitres de bouillon et autant de vin blanc. Ajoutez un bouquet de persil et estragon, deux ou trois échalotes, un morceau de racine de céleri et quelques grains de poivre. Faites bouillir et retirez sur le côté du feu. Un quart d'heure après, liez avec un morceau de beurre manié à la farine et un peu de Liebig si vous voulez obtenir un goût plus délicat; 5 minutes après, passez au tamis et servez.



Sauce béarnaise. — Mettez dans une casserole une cuillerée d'échalotes hachées, quatre cuillerées de vinaigre, quelques grains de poivre, demi-feuille de laurier, un petit bouquet de feuilles d'estragon. Faites réduire de moitié le liquide et retirez la casserole du feu. A ce moment il faut enlever le bouquet, poivre et laurier. Ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs, avec une cuiller; broyez-les et liez sur le feu en tournant.

Retirez aussitôt et mêlez au liquide 50 grammes de beurre en petits morceaux, tournez la sauce sur feu très doux, sans la quitter jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; éloignez un peu du feu, et travaillez-la vivement avec la cuiller en lui incorporant encore 100 grammes de beurre, peu à la fois; finissez avec deux cuillerées de feuilles d'estragon hachées et servez. La sauce doit être consistante.

Sauce aux échalotes. — Mettez dans une casserole deux cuillerées d'échalotes hachées; mouillez avec cinq ou six cuillerées de vinaigre; posez la casserole sur le feu et faites réduire tout à fait le liquide. Mouillez avec du bouillon ou du Liebig délayé; ajoutez un petit bouquet avec laurier, persil et aromates; cuisez douze minutes sur le côté du feu. Si la sauce est mouillée au bouillon ou avec du Liebig, ajoutez du caramel et liez-la avec de la fécule délayée ou du beurre manié de farine, dans les deux cas finissez-la avec une pincée de poivre; dégraissez et servez sans la passer après avoir retiré le bouquet.

Velouté ou sauce au blanc. — Prenez une demi-livre de lard râpé, une demi-livre de graisse, une demi-livre de bon beurre, deux citrons coupés en tranches dont vous ôterez le blanc, du laurier, deux ou trois clous de girofle, cinq carottes coupées en dés, autant d'oignons, une cuillerée d'eau. Faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié. Ayez soin de tourner sans cesse votre blanc, de crainte qu'il ne s'attache; quand il n'y aura plus de mouillement et que votre graisse sera fondue, jetez du sel blanc, laissez bouillir un instant; écumez, après quoi vous vous servirez de cette sauce pour les mets indiqués.

Sauce à l'anglaise. — Mettez dans une casserole des anchois, des câpres, des jaunes d'œufs, le tout haché menu; du gros poivre; mouillez avec du bouillon fait avec de l'extrait Liebig; faites chauffer et liez la sauce avec un peu de beurre pétri avec de la farine.

Sauce aux truffes. — Passez dans le beurre quelques truffes hachées; mouillez avec du consommé et du coulis, faites réduire suffisamment et dégraissez; remettez un peu de bon beurre, passez sur le feu et servez sur votre plat.

Sauce de salmis. — Faites un roux, mouillez avec du bouillon Liebig. — Ecrasez parfaitement le foie du gibier auquel la sauce est destinée et jetez dans la sauce; ajoutez un bouquet garni, sel, poivre; faites

bouillir dans la sauce les débris des viandes que vous voulez assaisonner; une heure après, ajoutez un grand verre de vin rouge, laissez bouillir encore une demi-heure, enlevez les débris. Mettez alors les viandes qui ne doivent pas bouillir; retirez du feu, ajoutez une cuillerée d'huile d'olives, battez bien et versez sur les viandes.



Sauce matelote. — Mettez un demi-litre de vin rouge dans une casserole avec un peu de sel, une pincée de poivre en grains, une échalote, un oignon coupé en morceaux, une gousse d'ail et un petit bouquet garni; sur feu vif faites réduire le vin de moitié : ajoutez une cuillerée à pot d'*espagnole*, et laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller. Finissez la sauce en y faisant fondre un peu de beurre, et passez au tamis.

Sauce Villeroy. — Faites réduire deux cuillerées à pot de *velouté*, liez la sauce avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, passez à l'étamine et servez

Sauce diplomate. — Dans une casserole mettez une cuillerée à pot de *béchamel* maigre et autant de *coulis d'écrevisses;* faites réduire le tout en ayant soin de bien remuer avec une cuiller, jusqu'à ce que la sauce soit lisse et bien liée. Assaisonnez et terminez par un peu de beurre frais. Servez avec un relevé de poissons.

Sauce Colbert. — Faites chauffer une cuillerée à pot de bonne *glace de viande;* au premier bouillon retirez sur le coin du feu votre casserole, ajoutez à la sauce par petites parties et sans cesser de tourner avec la cuiller, 150 grammes de beurre fin ; lorsque la sauce est bien liée et lisse, ajoutez une pincée de persil haché et le jus d'un citron : servez aussitôt.

Sauce au beurre. — Pour cette sauce, prenez une petite casserole, mettez-y une pincée de sel, une prise de poivre blanc, deux petites cuillerées de vinaigre et 200 grammes de beurre ; mettez votre casserole dans une autre casserole plate contenant de l'eau chaude, mais pas bouillante ; tournez avec une cuiller jusqu'à ce que le beurre soit fondu ; retirez la casserole de l'eau, travaillez vivement la sauce jusqu'à ce qu'elle soit prise et bien lisse. Servez aussitôt.

Sauce normande. — Mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs crus, une pincée de poivre blanc, un quart de beurre fin, un jus de citron, une pointe de muscade râpée. Mélangez le tout avec une cuiller de bois, puis ajoutez une cuillerée à pot de velouté de poisson, et un peu de cuisson de champignons ; tournez jusqu'à ce que la sauce soit prête à bouillir. Retirez alors sur le coin du fourneau, ajoutez-y un bon morceau de beurre fin, et tournez toujours avec la cuiller pour obtenir un mélange parfait ; passez à l'étamine et servez très chaud.

Sauce provençale. — Hachez menu une demi-douzaine d'échalotes, pilez autant de gousses d'ail, mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre de bonne huile d'olives et faites revenir à feu doux sans laisser prendre couleur. Ajoutez deux cuillerées à pot d'espagnole et une demi-cuillerée de bouillon ou de l'extrait de viande Liebig délayé dans de l'eau. Dès le premier bouillon retirez sur le côté du feu et laissez mijoter un quart d'heure ; relevez par une pointe de cayenne et servez très chaud sans dégraisser.

Sauce mousquetaire. — Pilez dans un mortier une échalote, du cresson de fontaine, du cerfeuil et estragon, de tout une poignée, ajoutez-y une cuillerée de *glace de viande*, du poivre, du sel, une cuillerée de moutarde et une pointe de muscade râpée. Lorsque le tout est bien pilé, passez au tamis et délayez avec deux cuillerées d'huile d'olives que vous versez peu à peu toujours en tournant ; au moment de servir ajoutez une cuillerée de vinaigre. Cette sauce peut se servir

avec une entrée froide de poisson ou de volaille.

Sauce suprême. — Mettez dans une casserole la quantité de *velouté* que vous voulez employer avec un tiers d'essence de volaille, ajoutez une poignée de parures de champignons et faites réduire à petit feu jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller; liez la sauce avec une ou deux cuillerées de bonne crème, un peu de beurre fin et passez à l'étamine.

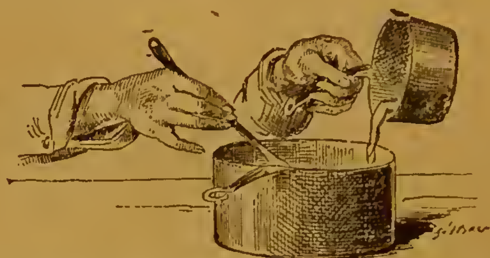
Sauce Périgueux. — Coupez en petits morceaux un peu de jambon maigre, un oignon, une échalote que vous ferez revenir dans du beurre jusqu'à couleur blonde; ajoutez un verre de madère, des parures de truffes et quelques grains de poivre; faites réduire à moitié, mouillez d'une cuillerée à pot d'espagnole, de bouillon et d'extrait Liebig : faites réduire encore à petit feu et passez à l'étamine. Remettez au feu avec des truffes hachées ou coupées en morceaux, et laissez cuire encore quelques minutes.

Sauce bordelaise. — Hachez très fin une demi-douzaine d'échalotes que vous mettrez dans une casserole avec un verre de vin blanc, du sel, du poivre, et vous ferez réduire de moitié à feu vif; ajoutez deux cuillerées d'espagnole et 50 grammes de moelle de bœuf fondue préalablement au bain-marie. Tournez vivement sur le feu, et au premier bouillon retirez sur le coin du fourneau pour laisser mijoter un quart d'heure. Servez très chaud.

Sauce verte chaude. — Prenez une pincée de persil, autant de cerfeuil, de la civette, quelques feuilles d'estragon et deux échalotes, faites-les blanchir à l'eau bouillante, et après quelques minutes d'ébullition égouttez avec soin, puis pilez et passez au tamis pour faire une espèce de pâte verte que vous mélangerez à une sauce blanche en l'achevant comme il est dit à cet article.

Sauce verte froide. — Après avoir fait blanchir des fines herbes comme pour la sauce verte chaude, pilez-les avec des jaunes d'œufs durs et pour deux

jaunes d'œufs employés ajoutez un anchois dessalé; passez ce mélange au tamis, puis délayez-le avec de bonne huile que vous verserez peu à peu et en tournant toujours dans le même sens. Lorsque la sauce a pris une bonne consistance, ajoutez-y une cuillerée de vinaigre, du sel, du poivre, et servez-la aussitôt ou tenez-la dans un endroit très frais, car elle tournerait facilement.



Sauce bigarade. — Coupez en filets le reste de deux bigarades, jetez-les dans l'eau bouillante légèrement salée; laissez bouillir quelques minutes, égouttez dans une passoire et mettez dans une *espagnole* bien réduite. Ajoutez un peu de glace de viande, un peu de poivre et le jus d'une bigarade.

Faites faire à la sauce quelques bouillons et ajoutez-y au moment de servir un bon morceau de beurre fin, en ayant soin de la vanner avec une cuiller pour faire fondre le beurre.

Mirepoix. — Coupez en filets minces un quart de jambon maigre et autant de lard de poitrine en ajoutant un peu de noix de veau, deux carottes, deux oignons. Faites revenir le tout dans le beurre sans laisser prendre couleur; couvrez de vin blanc, ajoutez deux fois autant de bouillon non coloré ou eau chaude dans laquelle vous aurez délayé un peu d'extrait de viande Liebig, un bouquet garni, poivre, un peu de muscade. Cuisez à très petit feu environ deux heures.

Passez et tenez cette cuisson en réserve pour servir selon les indications.

Sauce aux fines herbes. — Mettez dans une casserole sur un feu doux un verre de bon vin blanc avec

une forte pincée de persil haché et de ciboule, auxquels vous ajouterez une cuillerée à pot d'allemande. Faites bouillir en remuant avec une cuiller jusqu'à ce que la sauce se lie et soit bien lisse; retirez du feu, assaisonnez et finissez avec un bon morceau de beurre fin que vous mélangerez fortement avec la cuiller.

Sauce à la crème. — Mettez dans une casserole un quart de bon beurre très frais, une cuillerée de farine, un peu de sel fin, poivre blanc, une pointe de muscade râpée; mélangez bien le tout à la cuiller; ajoutez de la crème en quantité suffisante pour ce que vous avez à servir; placez la casserole sur un feu doux pour commencer, et laissez bouillir pendant un quart d'heure ou vingt minutes en remuant sans cesse. Lorsque la sauce commence à s'attacher à la cuiller, ajoutez selon goût une pincée de persil haché, et servez.

Sauce au beurre noir. — Faites réduire de moitié dans une casserole quatre cuillerées de bon vinaigre. Mettez en morceaux 250 grammes de bon beurre, faites-le fondre sur feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une nuance brun foncé. A ce moment retirez du feu et laissez-le tomber; ajoutez le vinaigre et une pincée de poivre. Versez dans une saucière chaude.

Sauce Chevreuil. — Mettez dans une casserole 3 ou 4 décilitres d'*espagnole*, ajoutez deux cuillerées de vinaigre avec un peu de bon jus; faites réduire dix minutes, retirez du feu et mélangez quelques cuillerées de gelée de groseilles. Faites faire deux bouillons avant de servir.

Sauce homard. — Cuisez un petit homard, laissez-le refroidir. Préparez une sauce comme celle des huîtres avec un peu de la cuisson du homard et du bouillon; quand elle est passée sans être liée, ajoutez un morceau de beurre de homard préparé avec les coquilles. Versez dans une saucière en ajoutant quelques cuillerées de chair de homard.

Sauce aux écrevisses et aux crevettes. — Cuisez dans un peu de vin blanc une vingtaine d'écre-

visses en y ajoutant un oignon émincé et du persil; laissez refroidir avant de retirer les coquilles des queues, coupez celles-ci, tenez-les à couvert. Préparez un beurre rouge avec les coquilles.

Préparez la sauce comme pour celle des huîtres, avec bouillon et cuisson d'écrevisses; passez-la sans la lier et mélangez-y le beurre rouge préparé. Versez dans une saucière en y ajoutant les queues d'écrevisses.

La sauce aux crevettes se prépare de la même façon, avec cette différence qu'on laisse les queues entières aux crevettes, une fois la coquille retirée. La sauce se finit de même avec du beurre rouge préparé avec les coquilles de crevettes.

Consommé maigre. — Émincez une demi-douzaine de grosses carottes, autant d'oignons, un ou deux panais, des poireaux; faites revenir dans le beurre jusqu'à couleur blonde; mouillez jusqu'à hauteur avec de l'eau chaude; ajoutez sel, poivre, bouquet garni, laitue, cœur de chou, gros pois. Faites cuire à petit feu au moins trois heures, passez et réservez pour utiliser selon indications.

Coulis de poisson. — Enlevez la peau et les arêtes d'un brochet grillé; pilez dans un mortier des amandes douces auxquelles vous mêlerez quelques jaunes d'œufs durs. Mettez alors dans le mortier votre brochet et de bon beurre frais; pilez le tout ensemble et faites-en une pâte. Coupez des racines en rouelles et passez-les au beurre roux; mouillez-les avec un peu de bouillon, et versez dans une autre casserole. Coupez des truffes en petit morceaux, hachez les champignons et remettez sur le feu avec un bouquet garni, de la mie de pain et des épices. Laissez bouillir un quart d'heure et jetez-y alors votre pâte de poisson que vous ferez cuire en versant de temps en temps du bouillon. Ayez soin que votre coulis mijote toujours sans jamais bouillir; quand votre pâte sera assez cuite, vous passerez au tamis. On se sert du coulis de poisson pour les sauces maigres.

Velouté ou coulis. — Mettez dans une casserole deux sous-noix de cuissot de veau, une poule, trois ou

quatre carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules; une cuiller à pot de bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig. Placez votre casserole sur un feu un peu ardent, écumez bien vos viandes et essuyez l'intérieur de votre casserole afin que votre sauce ne soit point troublée. Si votre mouillement diminue, remettez du bouillon, et lorsque le tout aura fait quelques bouillons, retirez sur le coin du fourneau. Faites un roux blanc dans lequel vous mettrez une vingtaine de champignons que vous aurez sautés à froid dans de l'eau et du citron, sautez-les dans le roux bien chaud; délayez ensuite votre roux avec le mouillement de votre velouté. Versez le tout sur vos viandes; faites bouillir doucement la sauce que vous écumerez au bout d'une heure; dégraissez la viande cuite, passez votre sauce à l'étamine; faites en sorte que le velouté soit bien blanc.

Fond. — On appelle fond, en cuisine, le bouillon dans lequel on fait cuire certaines viandes, comme les fricandeaux par exemple; c'est un bouillon extrêmement fort, bien corsé et dont on se sert avec succès pour une foule de sauces; il n'y a pas de bon cuisinier qui n'ait toujours des *fonds* en réserve.

Jus. — Mettez dans une casserole du beurre, des oignons émincés, des tranches de jambon avec des bandes de lard, et par-dessus des tranches de bœuf; mouillez avec du bouillon Liebig et faites un grand feu. Piquez vos viandes avec un couteau; dès qu'il commencera à s'attacher, mettez sur un feu couvert, et dès qu'il s'attachera tout à fait, mouillez de nouveau; écumez et assaisonnez; ajoutez du persil, des ciboules, du laurier en bouquet, clou de girofle, queues de champignons. Quant les viandes sont cuites, passez votre jus, ajoutez-y de l'extrait de viande Liebig, et vous en ferez usage pour donner de la couleur et du goût à divers ragoûts et potages.

Jus pour sauces blanches. — Cassez en morceaux des carcasses et des abatis de volailles crues, mettez-les dans une casserole avec de la rouelle de veau coupée,

des carottes, oignons ; tournez le tout sur un feu très doux afin de pas laisser prendre couleur ; mouillez à hauteur avec du bouillon non coloré et faites partir à feu vif. Ecumez, puis laissez réduire à très petit bouillon sur le coin du fourneau pendant cinq ou six heures ; dégraissez avec soin, et pour cela passez dans une serviette et réservez.

A défaut de bouillon, mouillez avec de l'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau chaude.

Ce jus s'emploie pour le velouté, l'allemande, etc.

Jus aigre. — Mettez dans une casserole deux cuillerées d'échalotes et quatre à cinq cuillerées de vinaigre; faites réduire de moitié; mouillez avec jus ou bouillon; si c'est du bouillon ajoutez quelques gouttes de caramel (si votre bouillon est fait uniquement avec du Liebig, cela vous dispensera du caramel), un bouquet de persil et feuilles d'estragon, sel et gros poivre; faites cuire et liez avec de la fécule délayée, cuisez huit à dix minutes; passez.

Gelée de viande. — Prenez un kilog. de jarret de veau, autant de gîte de bœuf, le tout désossé et coupé



en très gros dés; 500 grammes de jambon maigre également coupé, une poule ou des abatis en nombre suffisant et deux pieds de veau. Mettez le tout dans une casserole, couvrez d'eau, faites partir à grand feu, écumez, puis ajoutez deux oignons, très peu de sel, poivre en grains, carottes, poireaux, bouquet garni, un

clou de girofle. Faites cuire à très petit feu; lorsque les viandes sont cuites, retirez-les avec l'écumoire et laissez bouillir doucement jusqu'à entière cuisson des pieds de veau, puis retirez-les, passez, dégraissez avec soin la cuisson sur laquelle il ne doit rester aucune parcelle de graisse. Fouettez dans une casserole trois ou quatre blancs d'œufs avec les coquilles, versez-y la cuisson peu à peu et posez la casserole sur le feu toujours en fouettant doucement jusqu'à ébullition; au premier bouillon, retirez la casserole sur le coin du fourneau, couvrez et laissez mijoter jusqu'à entière cuisson du blanc d'œuf qui remontera alors à la surface; ajoutez un jus de citron, puis passez dans une serviette humide attachée au-dessus d'une chausse. Si la gelée ne paraissait pas absolument claire, repassez-la à la chausse une seconde fois pendant qu'elle est encore chaude.

Cette gelée sert à décorer les entrées froides, galantine, etc.

Prise sur glace, elle sert pour préparer les aspics.

L'extrait Liebig est très utile pour donner du goût et de la couleur à la gelée.

Glace de volaille. — Prenez une poule, ou des abatis et des carcasses de poulets crus, cassez-les et mettez les morceaux dans une casserole avec un peu de rouelle de veau coupée en gros dés; mouillez jusqu'à hauteur avec du consommé de volaille, ajoutez bouquet garni et laissez cuire à très petit feu. Lorsque les viandes sont très cuites et se détachent, passez à la serviette et réservez pour les usages indiqués.

Glace de viande. — Ayez une certaine quantité de jus coloré et refroidi, supprimez le dépôt qui aurait pu se former; faites réduire à grand feu et sans cesser de tourner. Lorsqu'il a atteint la consistance d'un sirop, versez dans une terrine et réservez pour corser les sauces

Fumet de lièvre, de levrauts ou de lapereaux. — Prenez un lièvre, un levraut ou un lapereau; liez les filets que vous conservez pour un plat d'entrée; cassez en morceaux le devant, les cuisses et les os du râble, puis opérez comme pour le *Fumet de perdreaux.*

Fumet de perdreaux. — Prenez deux ou trois perdreaux dont vous conservez les filets pour préparer une entrée; cassez les carcasses et les cuisses en morceaux; mettez-les dans une casserole avec des carottes et oignons coupés, un clou de girofle, une pointe de muscade et un bouquet garni; mouillez d'un demi-verre de madère, posez la casserole sur feu vif et faites tomber à glace; mouillez à hauteur avec bon bouillon, faites bouillir, écumez, couvrez la casserole et laissez cuire à petit feu pendant une heure et demie à deux heures; passez à la serviette et réservez.

Fumet de gibier à plumes. — Préparez et opérez comme pour faire le *Fumet de perdreaux* en remplaçant les parures et carcasses de faisans, de grives, de bécasses ou de mauviettes.

Consommé de volaille. — Prenez une poule et un petit morceau de rouelle de veau, faites-les cuire à petit feu dans un bon bouillon non coloré : lorsque les viandes sont bien cuites, dégraissez, passez, clarifiez au blanc d'œuf, passez à nouveau et réservez. A défaut de poule, on peut employer plusieurs abatis.

Roux. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre que vous laisserez fondre; ajoutez la quantité de farine qui vous paraîtra nécessaire; faites roussir à petit feu et remuez toujours jusqu'à ce que votre roux ait une belle couleur.

Roux blanc. — Se prépare comme le *Roux blond*, mais se laisse à peine cuire sur de la cendre chaude, afin qu'il ne puisse pas prendre couleur. Le réserver pour préparer le velouté, l'allemande, etc.

Roux blond. — Mettez fondre du beurre dans une casserole, ajoutez-y même quantité de farine; faites cuire à feu doux en tournant toujours avec la cuiller. Lorsque le roux a pris une couleur noisette, laissez cuire à feu doux pendant une heure à très petit feu sur le coin du fourneau; remuez de temps en temps; retirez du feu, versez le roux dans une terrine et réservez-le pour préparer de l'espagnole ou toute sauce brune.

Liaison. — On prend des œufs bien frais, on les casse, de manière à ne point crever le jaune que l'on transvase alternativement d'une coquille dans l'autre pour le séparer du blanc; on délaye les jaunes dans quelques cuillerées de la sauce que l'on veut lier; on remue pour bien opérer le mélange, puis l'on verse doucement en ne cessant pas de remuer; il faut avoir soin, avant d'opérer la liaison, de retirer du feu la sauce que l'on remet ensuite, en évitant avec grand soin de laisser bouillir.

Liaison au beurre. — De même que pour toutes les autres liaisons, lorsque le liquide a cessé de bouillir, on y incorpore du beurre que l'on tourne à la cuiller en ayant soin de ne plus remettre la casserole sur le feu, sans quoi le beurre *deviendrait en huile.*

Liaison à la crème. — Elle se fait en remplaçant chaque jaune d'œuf par une cuillerée à bouche de crème crue.

Liaison au sang. — On opère comme pour la *Liaison aux œufs*, en remplaçant les jaunes d'œufs par du sang de volaille ou de gibier.

Liaison aux œufs. — Prenez deux jaunes d'œufs frais par demi-litre de sauce et un seul œuf pour la même quantité de potage. Tenez le potage ou la sauce que vous devez lier sur le coin du fourneau, et lorsque le liquide est un peu refroidi, prenez-en une ou deux cuillerées à bouche pour délayer les œufs, versez le mélange dans la casserole en remuant toujours avec la cuiller et enlevez presque aussitôt, c'est-à-dire sans *laisser bouillir.* Si vous devez lier un potage, mettez les œufs bien battus dans la soupière, et vous verserez dessus votre potage en tournant toujours.

Si c'est une sauce liée, passez-la toujours avant de la servir.

La liaison aux œufs se fait aussi en délayant les jaunes dans une ou deux cuillerées de bonne crème.

Liaison à la farine. — Si vous avez à lier une

sauce ou un potage quelconques, prenez une cuillerée à bouche de farine avec un peu du liquide presque bouillant, mélangez à la cuiller et reversez le tout. Faites bouillir une ou deux minutes.

On peut lier aussi sauce ou potage en mélangeant bien un bon morceau de beurre avec une cuillerée de farine; on divise cette pâte par petits morceaux que l'on jette les uns après les autres dans le liquide bouillant en ayant soin de remuer toujours.

Champignons farcis au gras (*garniture*). — Prenez des champignons de moyenne grosseur et autant que possible à peu près égaux.



Il faut se méfier des champignons qu'on ne connaît pas.

Supprimez les queues, lavez-les. Beurrez une sauteuse et rangez-y les champignons l'ouverture en dessus; remplissez chacun d'eux d'une farce composée de 75 grammes de lard; râpez autant de beurre, une petite poignée de champignons hachés fin avec trois ou quatre échalotes, du poivre, peu de sel, et faites revenir le tout sur le feu pendant quelques minutes en ayant soin de remuer souvent; mouillez d'un peu de bon vin blanc sec et laissez tomber à glace. Ajoutez une ou deux cuillerées d'espagnole si vous voulez une farce brune, et autant d'allemande si vous tenez à ce qu'elle reste blanche. Tournez vivement

hors du feu pour opérer ce mélange dont vous devez garnir vos champignons.

Saupoudrez ceux-ci d'un peu de chapelure et mettez-les au four quelques minutes avant d'en garnir votre plat.

On peut, à son gré, ajouter des truffes hachées à la farce.

Carottes et navets pour garniture. — Donnez aux navets et aux carottes que vous voulez employer une même forme et faites-les blanchir à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes. Egouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, peu de sel et un peu de sucre en poudre. Mouillez de bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig délayé ; faites cuire doucement feu dessus et dessous, découvrez la casserole et laissez tomber le liquide à glace. Dressez les légumes, détachez le fond de cuisson avec une cuillerée de jus, et servez pour garnir selon indications.

Huîtres pour garniture. — Ornez des huîtres fraîches et grasses, et au fur et à mesure mettez-les dans une casserole avec leur eau et un peu de vin blanc, égouttez et servez-vous-en.

Tomates farcies en garniture. — Elles se préparent comme elles sont indiquées à l'article *légumes*, où elles se trouvent.

Moules pour garniture. — Nettoyez les moules et brossez-les à plusieurs eaux ; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, carottes et oignons coupés, échalotes et bouquet de persil.

Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, retirez la casserole, passez et égouttez la cuisson, laissez-la déposer et tirez à clair. Mettez-la dans une casserole au bain-marie avec les moules dont vous supprimerez les coquilles.

Écrevisses et crevettes pour garniture. — Les écrevisses doivent être cuites au court-bouillon. Elles servent en garniture soit entières, soit après avoir

épluché les queues et les pattes. De même pour les queues de crevettes.

Croûtons frits pour garniture. — Il faut pour cela un pain de mie dans lequel vous couperez des morceaux en forme de cœur, de losange, de triangle ou de croissant. Rangez-les dans une sauteuse contenant du beurre chaud et faites-leur prendre belle couleur de chaque côté, en les saupoudrant de sel fin ou de sucre en poudre, selon l'usage que vous devez en faire.

A défaut de pain de mie, employez du pain rassis dont la mie sera aussi serrée que possible.

Garniture Joinville. — Ayez des crevettes dont vous épluchez les queues, coupez en filets des truffes cuites au vin blanc et des chairs d'écrevisses cuites au court-bouillon; faites chauffer le tout sans bouillir dans une sauce allemande bien réduite que vous lierez au beurre d'écrevisses ou de crevettes.

Garniture printanière. — Tournez des carottes et des navets, coupez par morceaux du chou-rave et du céleri-rave, ayez soin que vos légumes soient tous de même grosseur. Faites-les blanchir à l'eau bouillante salée, égouttez et faites achever de cuire dans du bouillon. Mettez cuire séparément à l'eau bouillante et salée des choux-fleurs, des choux de Bruxelles, haricots verts coupés en losanges, pointes d'asperges, petits pois. Disposez ces légumes en bouquet autour de la pièce que vous devez garnir en ayant soin d'en varier les couleurs; ajoutez des oignons glacés et tous les légumes frais de la saison.

On peut aussi couvrir ces légumes de quelques cuillerées d'espagnole mélangées à un peu de glace de viande ou extrait de Liebig pur.

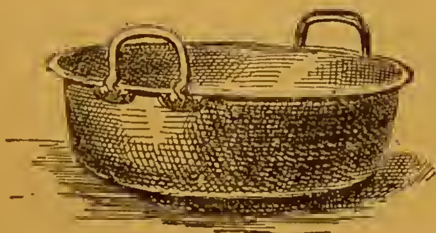
Ajoutez sel et un peu de sucre en poudre, puis laissez mijoter quelques minutes avant de garnir.

Ragoût de petits oignons (*garniture*). — Epluchez soigneusement de petits oignons d'égale grosseur, faites-les revenir dans du beurre en les saupoudrant

de sucre. Lorsqu'ils sont de belle couleur de tous côtés, mouillez d'un peu de bouillon ou eau chaude additionnée d'extrait Liebig et laissez doucement cuire jusqu'à ce que le liquide tombe à glace. Garnissez selon les indications. Vous pouvez également les tenir au bain-marie dans une espagnole réduite.

Ragoût d'olives (*garniture*). — Faites blanchir les olives et enlevez les noyaux, égouttez avec soin et mettez au bain-marie dans une espagnole très réduite.

Ragoût de champignons (*garniture*). — Après avoir fait blanchir des champignons au blanc, c'est-à-dire après les avoir épluchés, jetez-les dans une



casserole avec trois cuillerées de jus de citron, autant d'eau et un demi-quart de beurre. Couvrez la casserole et donnez deux ou trois minutes d'ébullition. Egouttez-les et servez soit avec de l'espagnole ou du velouté selon besoin.

Garniture chipolata. — Tournez des carottes e des navets en forme de petits bouchons et passez-les dans le beurre sans leur laisser prendre couleur. Saupoudrez-les d'un peu de sucre en poudre et mouillez jusqu'à hauteur soit de bouillon, soit d'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau chaude. Laissez doucement cuire et ayez, d'autre part, une douzaine de marrons que vous aurez fait cuire soit à l'eau, soit au four sans couleur, faites blanchir des champignons, taillez en petits morceaux formant bouchons du lard de poitrine et faites-les revenir au beurre avec une douzaine de petites saucisses chipolata. Lorsque les saucisses

sont cuites, débarrassez-les de la petite peau qui les enveloppe, mettez toutes les garnitures au bain-marie, couvrez-les d'une espagnole bien réduite et garnissez.

FARCES. — CARAMEL. — CHAPELURE. FRITURES. — PANURES, ETC.

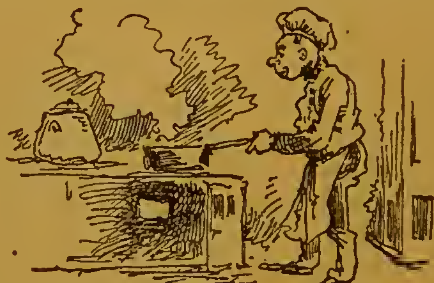
Farces. — Les farces sont d'un bon emploi en cuisine surtout pour les grosses pièces et les entrées; mais leur préparation demande des soins tout particuliers. Avant tout il ne faut employer que des viandes, des poissons très frais.

Anglaise pour servir à la panure. — Mettez dans une terrine deux œufs entiers, un peu de beurre fondu, sel, muscade.

Battez à la fourchette et servez-vous de ce mélange pour y tremper ce que vous désirez paner.

Beurre manié. — Amalgamez soigneusement du beurre fin avec une même quantité de farine, et le réservez pour servir suivant les indications.

Blanc. — Délayez dans une casserole 6 ou 8 cuillerées de farine avec de l'eau de façon à couvrir ce que l'on doit faire cuire. Assaisonnez avec sel, poivre,



bouquet garni, oignons, ail. Le blanc se fait au moment même où il doit être employé. Il sert pour des abatis de veau, des salsifis, cardons, etc.

Caramel. — Mettez dans une casserole de cuivre non étamé du sucre en poudre et une très petite quantité d'eau. Posez sur feu très doux en remuant avec une cuiller de bois. Lorsque la sauce commence à rougir, mouillez avec de l'eau froide dans la proportion d'un litre d'eau par demi-livre de sucre employé. Laissez fondre toujours à feu très doux pendant trois quarts d'heure au moins. Versez le caramel dans un vase où il devra refroidir avant d'être mis en bouteilles et soigneusement bouché pour servir à colorer les sauces, bouillons, etc.

Chapelure. — Mettez au four de la croûte de pain rassis jusqu'à ce qu'elle soit bien séchée et d'une couleur blonde. Pilez-la ensuite de façon à en faire une poudre fine que vous passerez à la passoire afin qu'elle soit bien régulière. — Se conserve dans une boîte de fer-blanc.

Farce de foie de veau. — Après avoir enlevé avec soin les nerfs d'une demi-livre de panne de porc frais, faites-la fondre avec une livre de foie de veau coupé en morceaux, sel, poivre, muscade, une feuille de laurier. Passez à feu vif pendant quelques minutes, retirez, laissez refroidir, passez au mortier avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus, passez au tamis et réservez pour servir selon ce qui est indiqué.

Farce pour gratin. — Avec des morceaux de desserte de veau ou de poulet rôti on peut préparer cette farce. Parez les morceaux en enlevant les peaux et nerfs qui s'y trouvent ; hachez-les et pilez-les au mortier avec des champignons blanchis, persil, échalote. Mélangez à cette composition le tiers de son volume de mitonnage gras, autant de bon beurre et trois ou quatre jaunes d'œufs crus, sel, poivre, muscade. Si la farce est fine, passez au tamis et réservez pour utiliser selon besoins.

Farce de poisson. — La farce de poisson peut se préparer soit avec de la carpe, du merlan, du brochet,

de la tanche, mais on doit faire en sorte de ne pas mélanger ces diverses sortes de poissons. Passez au tamis une livre environ de chair de poisson en ayant soin d'enlever la peau et les arêtes; mettez dans un mortier avec une demi-livre de mitonnage au lait, refroidi, et la même quantité de beurre, assaisonnez de sel, persil haché; pilez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte lisse et ferme, ajoutez deux œufs l'un après l'autre, passez au tamis et servez-vous-en pour faire ce qui est indiqué avec cette préparation.


Autre farce.

Farce de volaille. — Retirez la peau et les nerfs de morceaux de chair de poule ou poulet formant environ une demi-livre de poids; hachez avec de la tétine de veau (une demi-livre environ) pilez au mortier en ajoutant une demi-livre de mitonnage gras refroidi, sel, poivre, muscade. Lorsque la farce est bien mélangée, délayez-la avec deux cuillerées de sauce allemande, passez au tamis et réservez pour usage indiqué.

Farce de foie gras. — Se prépare comme celle de volaille en remplaçant la volaille par des foies gras et la sauce allemande par des jaunes d'œufs crus; passez au tamis et réservez.

Friture grasse. — Hachez et faites fondre à feu très doux de la graisse de rognon de bœuf: lorsqu'elle est devenue très limpide, passez dans un linge et tenez en réserve pour servir selon les besoins.

On fait aussi d'excellente friture avec un mélange de graisse de pot-au-feu et de graisse de rôtis de veau ou de bœuf; faites-les cuire doucement et lorsqu'elles sont limpides passez dans un linge en évitant de verser le dépôt qu'elles auront formé en cuisant.

Fritures maigres. — Faites fondre du beurre, cuisez-le sur la cendre chaude; lorsqu'il est bien limpide; passez dans un linge en évitant de verser le dépôt qu'il a formé en cuisant; réservez pour friture de croquettes, beignets, etc.

L'huile s'emploie également en friture maigre; dans ce cas choisir de bonne huile d'olives, la faire cuire à feu très doux pendant vingt minutes, et la réserver pour servir selon les besoins.

Godiveau, quenelles ou boulettes de pâtissier. — Hachez menu un quart de chair de veau ou volaille cuite ou crue débarrassée des nerfs et peaux. Hachez une demi-livre de graisse de rognons de veau en retirant la membrane et mêlez bien le tout en y joignant sel, poivre, muscade, persil et ciboulette, peu de laurier et de thym. Mettez ces hachis pour les piler dans un mortier; ajoutez peu à peu en pilant 2 œufs brouillés. Le blanc de l'œuf donne de la consistance aux boulettes. Quand ces chairs seront écrasées et lisses surtout, on mettra de la farine sur la table et on formera les boulettes de la grosseur que l'on voudra. Une fois faites, il faut les pocher et faire cuire avant d'être employées dans les sauces ou ragoûts où elles conviennent. Pour cela, on les jette avec précaution dans une casserole d'eau salée ou, ce qui est meilleur, du bouillon d'extrait de viande, de façon qu'elles baignent sans se briser; après quelques minutes on les retire du feu et on les laisse encore mijoter cinq minutes, après quoi on les égoutte minutieusement. Lorsqu'on peut, en les pilant, mettre un peu de Liebig ou de jus de viande, cela est infininement préférable. Le tout doit être préparé à froid et l'été dans un lieu frais.

Godiveau. — Hachez 250 grammes de noix de veau que vous aurez désénervé et assaisonnez de sel, épices, etc.; d'autre part hachez 300 grammes de graisse de rognon de bœuf ou de rognon de veau bien épluchée.

Mettez la graisse dans un mortier et *travaillez-la* vivement en ajoutant par petites quantités le veau

haché et par intervalles quelques gouttes d'eau glacée. Pilez, jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte fine très lisse ; mettez la farce dans une terrine et posez-la sur la glace pendant une heure ou deux. Remettez le godiveau dans le mortier en le pilant à nouveau, ajoutez-y deux œufs en deux fois et 100 grammes de glace par petites parties et en pilant toujours. Lorsque le godiveau est bien suffisamment travaillé, passez au tamis et réservez pour servir selon les besoins.

Mitonnage au maigre. — Faites doucement cuire de la mie de pain tendre avec du lait jusqu'à ce qu'elle forme comme une panade épaisse. Tournez avec la cuiller de bois, retirez la casserole sur le coin du fourneau et liez ce mélange avec trois ou quatre jaunes d'œufs. Il sert dans la préparation des quenelles et des farces de volailles ou de poisson.

Dans le mitonnage au gras on remplace le lait par du bouillon pour servir aux farces de godiveau, gibier volaille, etc.

Panure. — Prenez de la mie de pain rassis que vous mettez dans un torchon gros et un peu épais. Frottez vigoureusement le torchon dans vos mains et, lorsque la mie de pain est fine, passez à la passoire avant de vous en servir.

Pâte à frire. — Mettez dans une terrine 250 grammes de farine, formez un creux dans lequel vous mettez trois jaunes d'œufs dont vous tiendrez les blancs en réserve, 5 grammes de sel et deux cuillerées à bouche d'huile d'olives ; à l'aide d'une cuiller de bois, délayez le tout en y versant peu à peu de l'eau légèrement tiède, de façon à obtenir une pâte lisse, coulante et cependant assez épaisse pour qu'elle masque la cuiller : laissez reposer pendant une heure ou deux ; dix minutes avant de vous en servir, fouettez les blancs d'œufs ; lorsqu'ils sont très fermes, mélangez-les à la pâte, puis faites usage de celle-ci pour faire frire poissons, beignets, salsifis, artichauts, etc.





HORS-D'ŒUVRE

On les place sur la table, en même temps que le reste du couvert et dans des coquilles ou raviers de porcelaine. Ce sont des accessoires appelés dans un dîner, moins peut-être à aiguiser l'appétit qu'à flatter l'œil par la symétrie qu'ils établissent sur la table. Ceux qu'on sert habituellement sont le beurre, les radis, les cornichons, les anchois, les sardines, les crevettes, les huîtres et le thon mariné ; les olives, les concombres et les betteraves en salade, les artichauts poivrade, la langue à l'écarlate, le saucisson ordinaire, celui de Lyon ou de Bologne. Viennent ensuite les canapés, les càpres, les atchars, les conserves de choux rouges, les figues fraîches, etc., qui sont d'un usage moins ordinaire.

Les estomacs délicats doivent s'abstenir des hors-d'œuvre qu'on a tort de servir comme apéritifs, car ils sont à peu près tous d'une digestion difficile.

Anchois. — Les anchois frais sont peu estimés. Ils nous arrivent marinés des côtes de la Méditerranée et surtout de Marseille. On doit choisir les anchois tendres, nouveaux, blancs en dehors, rouges en dedans, petits,

cylindriques, d'une chair bien ferme. Pour les servir, il faut les laver dans l'eau fraîche, les nettoyer en les grattant légèrement avec un couteau, les ouvrir, ôter l tête et l'arête, les essuyer sur un linge; les couper en deux dans le sens de la longueur, et de chaque moitié faire trois ou quatre filets. On place ces filets dans le ravier en faisant d'abord un rang de lignes droites, puis par dessus, un autre rang de lignes transversales de manière à former un grillage en losanges. On garnit le tour du ravier de persil, de jaunes d'œufs, d'oignons blancs hachés à part très finement, et on met alternativement persil, œufs et oignons. On assaisonne d'huile d'olives fine et d'un peu de bon vinaigre. — On peut encore simplement tourner en rond les filets d'anchois et les ranger dans le ravier sans autre garniture que de l'huile d'olives.

Beurre d'anchois. — Les anchois doivent être lavés, égouttés, essuyés. On enlève l'arête comme pour les servir en hors-d'œuvre et on pile les filets avec un quart de bon beurre frais que l'on passe de la même façon que le beurre d'écrevisses.

Artichauts. — Ce sont des artichauts verts, et de préférence ceux qui sont connus sous le nom d'artichauts de Laon, qu'on emploie habituellement pour les plats d'entremets. Les artichauts violets sont servis crus, sous le nom de poivrade.

Artichauts poivrade. — Les vrais artichauts poivrade viennent du Midi ; ils sont petits, mais tendres. On coupe tout simplement la tige des artichauts, et on les trempe à l'eau froide; la vinaigrette se sert à part.

Betteraves. — On les choisit bien rouges, bien tendres et bien saines, et, après les avoir nettoyées avec soin, on les coupe en branches d'égale grosseur et on les arrose dans le ravier d'un peu d'huile d'olives.

Betteraves en salade. — Une fois cuites, on les coupe en tranches qu'on assaisonne comme tout autre salade, en y ajoutant quelques fines herbes ainsi qu'un oignon cuit à l'eau et aillé en anneaux.

Beurre. — Le beurre doit toujours être frais et fin. On le sert en coquilles dans des raviers. — Pour faire des coquilles on gratte le morceau de beurre avec un couteau rond et les coquilles se forment d'elles-mêmes.

Beurre de noisettes. — Pilez des noisettes dans un mortier et formez-en une pâte que vous mélangez avec d'excellent beurre fin, et si vous le voulez, maniez le tout avec persil, civette, estragon.

Canapés. — Espèces de sandwichs ; ce sont de petites tranches de pain bien parées, de forme carrée, ronde ou ovale, qu'on masque d'une petite couche de beurre pour les garnir ensuite de filets d'anchois, d'œufs durs et hachés, de câpres et de persil haché finement. On peut aussi garnir ces tranches de pain avec des lames de veau, de volaille, de langue écarlate, de jambon, de bœuf fumé.

Câpres. — La câpre est le bouton floral du câprier, qui croît dans le Midi de l'Europe. On la confit dans du vinaigre. Toulon, Marseille et Majorque font un grand commerce de câpres.

Câpres de capucines. — Bien qu'elles n'égalent pas, pour la finesse du goût, les véritables câpres, elles peuvent cependant être très bien employées aux mêmes usages, surtout à la campagne, où il est toujours facile de les préparer sans beaucoup de soins ni de dépenses.

Caviar. — Le caviar nous vient de la Russie ; le meilleur arrive d'Astrakan tout préparé. Il est fait avec des œufs d'esturgeon salés. C'est un hors-d'œuvre qui commence à être de mode en France.



Concombres. — Aqueux et fades, ils ont besoin d'être relevés par un bon assaisonnement. Les blancs sont les plus estimés.

Cornichons. — Pour les servir il n'y a d'autre soin

à prendre que de les choisir bien verts et bien sains, et de les essuyer légèrement avec un linge fin avant de les placer dans le ravier.

Crevettes. — On les fait cuire de la même manière que les homards. Seulement il ne faut les saler qu'après qu'elles ont été égouttées, et on les saute afin qu'elles prennent le sel également.

A Paris, on achète les crevettes toutes cuites. On les sert en couronne au milieu d'un buisson de persil. On emploie les queues de crevettes pour garnitures de sauces et petits vol-au-vent. Pour qu'elles soient bien fraîches, il faut qu'elles soient fermes, la queue raide se tournant en dedans et qu'elles soient d'une couleur brillante.

Harengs fumés. — On retire la peau ; on lève les filets; on les range dans un ravier, et on les arrose avec huile et vinaigre.

Harengs marinés au vinaigre. — Égouttez les harengs, ôtez les têtes, dressez et arrosez avec huile.

Huîtres. — Les meilleures huîtres de France sont celles de Cancale, d'Etretat, de Dieppe, de Courseulles, de Granville, de Saint-Vast, de Dunkerque, qui toutes sont récoltées sur le littoral de la Manche, et les huîtres de Marennes, qui viennent de la côte de l'Océan. On sert aussi sur nos tables beaucoup d'huîtres d'Ostende: ces dernières sont petites, à barbillon vert, elles sont grasses et un peu fades. Les huîtres de la Manche sont blondes et savoureuses; leur grosseur est moyenne, à l'exception des huitres *pied de cheval*, qui sont énormes, mais peu estimées. Sur les côtes de la Méditerranée on récolte une huître particulière, dite huître cuiller; elle ne vaut pas les huîtres du Nord.

Melon. — Les melons, servis comme hors-d'œuvre, se divisent en tranches proportionnées à la grosseur, ni trop minces, ni trop épaisses, on taille la chair jusqu'à l'écorce, mais sans la détacher.

On mange ordinairement le melon au naturel. Certaines personnes y associent du sel, du poivre ou du sucre.



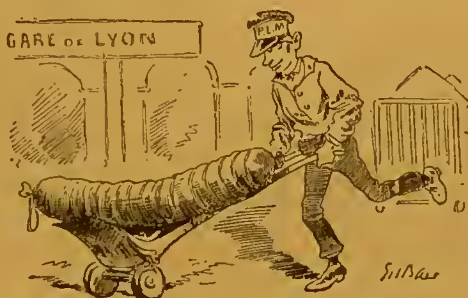
Olives. — Les olives cuites ou crues sont d'une digestion difficile; les personnes délicates et qui ne sont pas habituées à la nourriture du Midi ne doivent en manger qu'avec modération.

Radis roses. — Otez les feuilles dures, ne laissez que les tendres, coupez en pointe et grattez très légèrement la peau.

Radis noirs. — Coupez-les en tranches minces; saupoudrez-les de sel et faites-les mariner trois heures: égouttez et rangez ces tranches dans une petite assiette. On peut, si l'on veut, arroser avec huile et vinaigre.

Saucissons. — Les meilleures provenances sont : Arles, Lyon, Bologne et Morteau. — Les choisir de bonne qualité et surtout tendres.

On en prend un morceau que l'on émince en tranches fines et on les dispose dans le ravier, en le garnissant, si l'on veut, d'un peu de persil frisé.



Thon. — Poisson de la Méditerranée, qui nous arrive tout mariné; on le mange ordinairement en salade. Son usage est plutôt en coquille, orné de persil. On accommode le thon frais comme le saumon. On en fait aussi des pâtés froids.

INGRÉDIENTS ET SUBSTANCES

QU'IL EST BON D'AVOIR A L'AVANCE.

Assaisonnements. — Ils sont, pour la plupart, dépourvus de propriétés nutritives et ne servent qu'à relever le goût des aliments. La *sel* est, sans contredit, l'assaisonnement par excellence; il relève le goût fade et insipide des viandes et des légumes ; il excite l'appétit et favorise la digestion ; mais il faut savoir l'employer dans une juste mesure. Le *poivre blanc* doit être préféré au *poivre noir* ; l'emploi de l'un comme de l'autre se borne à peu de chose dans une bonne cuisine, si ce n'est pour certaines préparations qui demandent à être fortement épicées. La *muscade* et le *girofle* sont d'un usage encore plus restreint; employés en petites proportions et à propos, ils peuvent contribuer à donner un goût agréable à d'autres assaisonnements.



La cuisine moderne ne se sert que très rarement du *gingembre*, de la *coriandre* et de la *cannelle*. Les quatre épices sont également peu usitées aujourd'hui si ce n'est dans l'assaisonnement des viandes pour galantines ou pâtés froids. Les assaisonnements acides, tels que le *suc* de *citron*, le *vinaigre* et les substances confites ou préparées au vinaigre, sont toniques, mais ils fatiguent l'estomac si on en fait abus. Parmi les plantes aromatiques, le *thym*, le *basilic*, la *sarriette* et les feuilles de *laurier* sont d'un assez fréquent usage en cuisine : on ne doit les employer qu'avec discernement et en petite quantité. Il en est de même de la plupart des

fines herbes, telles que persil, cerfeuil, estragon, ail, échalotes, oignons, etc.

Essence d'assaisonnement. — Si vous voulez vous éviter la peine de réunir chaque fois que vous en aurez besoin les ingrédients ci-dessus, faites de l'essence d'assaisonnement. Voici comment l'on s'y prend. — On met dans un poêlon de terre un demi-litre de bon vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, un quart de sel, une pincée de poivre en grains, quatre clous de girofle, un quart de muscades, 25 grammes de morilles, dix échalotes écrasées, quatre ou cinq feuilles de laurier, un peu d'ail, du persil, de la coriandre, deux carottes et un oignon coupés, deux branches de thym, six de cerfeuil, deux de céleri, deux d'estragon : faites bouillir, et tenez sur la cendre chaude sans bouillir pendant sept ou huit heures le poêlon bien clos ; passez en pressant dans un linge et mettez cette essence dans de petites bouteilles, pour vous en servir d'une petite quantité chaque fois que vous aurez besoin de relever le goût d'un mets.

Anchois. — Pour s'éviter la peine de nettoyer les anchois de leur saumure, d'enlever les arêtes, etc., on achète pour être servis en hors-d'œuvre des anchois conservés dans l'huile ; mais lorsqu'ils doivent simplement donner du goût à une sauce, servir à une préparation avec d'autres condiments, on abrègera beaucoup de temps et de soins en se servant de la sauce ou de la pâte d'anchois.

Basilic. — Il y a deux variétés de basilic : le basilic à feuilles de laitue et le basilic anisé ; c'est ce dernier qu'on emploie dans les marinades et dans quelques préparations de haut goût.

BEURRE.

Choix du beurre. — Il faut de très grandes précautions pour n'être pas trompé en achetant cette denrée. Ne vous fiez pas trop à ce que le vendeur vous fait goûter ; car il arrive souvent qu'il vous fait goûter

un morceau, et vous en vend un autre d'une qualité inférieure. Quand vous achetez du beurre salé, fourrez un couteau dedans, et portez-le à votre nez. L'odorat vous guidera mieux que le goût.



Si le beurre est en tonneau, il est très difficile de se garantir d'être trompé. Tâchez d'insinuer un couteau entre les douves jusqu'au milieu ; car, par l'artifice avec lequel il est mis en tonneau, et l'adresse avec laquelle l'arrangent les gens de la campagne qui l'envoient, le milieu du tonneau est souvent très différent des extrémités.

Le beurre est sujet à des altérations et à des falsifications nombreuses, il peut être frelaté par la *craie*, la *fécule de pommes de terre*, les *pommes de terre cuites*, la *farine de blé*, le *lait durci au feu*, *le suif de veau*, *le carbonate et l'acétate de plomb*. Quelquefois on mélange du beurre de bonne qualité avec des beurres inférieurs et de la graisse d'Amérique : on lui donne une belle couleur jaune avec des substances végétales telles que le *safran*, le *rocou*, le *suc de carottes*, l'*orcanette*, les *baies d'asperges*, les *fleurs de souci ;* ces *colorations* artificielles ne sont pas dangereuses, elles ne sont que trompeuses.

On ne peut ranger parmi les falsifications du beurre les produits que l'on offre au public sous les *noms de margarine*, *de simili-beurre*, etc. Ces beurres artificiels, dont la graisse ou le suif sont la base, n'ont rien de dangereux, mais ils n'ont jamais le goût et le parfum du véritable beurre.

Recette pour avoir toujours du beurre frais. — Pour cela il faut avoir un pot de grès spécial et le remplir de beurre de bonne qualité jusqu'à 5 centimètres environ du bord. Ceci fait, on retourne le pot sur une assiette creuse dans laquelle on verse un peu d'eau fraîche que l'on renouvelle souvent. On peut, suivant

que l'on doit s'en servir, retirer du beurre du pot, mais on doit toujours le retourner et remettre de l'eau fraîche, sans quoi le beurre se gâterait.

Beurre frais à la minute. — En remplissant aux trois quarts une bouteille à large goulot avec de la crème fraîche et crue, en la bouchant et en l'agitant vivement, on obtient au bout d'un certain temps du beurre que l'on sort par petites parties et qu'on lave ensuite à l'eau froide à plusieurs reprises pour en extraire le petit lait. Si le temps était très froid, faire cette opération dans une pièce chaude.

Cannelle (la). — C'est l'écorce intérieure des jeunes pousses et des branches du laurier-cannelier. La meilleure cannelle est celle qui nous est apportée de l'île de Ceylan : viennent ensuite celle de Cayenne, puis celle de Chine qui est la moins estimée.

On emploi la cannelle comme condiment et aromate pour chocolat, compotes, etc.

Cerfeuil. — Nous ne parlerons de cette plante dont chacun de nous connaît l'emploi, que pour avoir l'occasion de dire un mot de la *petite ciguë*, plante excessivement vénéneuse et qui ressemble beaucoup au cerfeuil. On ne saurait trop recommander à ceux qui épluchent le cerfeuil ou qui sarclent les jardins où pousse cette plante d'éliminer toutes les feuilles de petite ciguë, celles-ci sont plus pointues et d'un vert plus foncé : on ne saurait y faire trop attention.

Chocolat. — Il y a peu de produits alimentaires qui soient l'objet d'autant de falsifications que le chocolat; pour en avoir du bon il faut y mettre un prix raisonnable; les chocolats à bas prix sont généralement mauvais. Le chocolat consciencieusement fabriqué ne doit pas épaissir à la cuisson; celui qui épaissit, qui au moment de l'ébullition exhale une odeur de colle, qui acqueirt en refroidissant une consistance pâteuse ou qui, sans être épais, tient en suspension une poudre ressemblant au marc de café est falsifié. — N'achetez que de bonnes marques.

Citrons. — Les meilleurs citrons sont ceux qui viennent de Malte, d'Italie, de Sicile et de Portugal. Ils ont la peau fine et douce, une odeur suave et une saveur des plus agréables, à la fois sucrée et acide. Ils renferment beaucoup moins de pépins et sont bien supérieurs à ceux qu'on tire de Provence ou des environs de Monaco.

Clous de girofle. — Comme assaisonnement le girofle tient, après le poivre, le premier rang parmi les



épices. Un oignon piqué de deux ou trois clous de girofle et mis dans le pot-au-feu donne bon goût au bouillon ; on met des clous de girofle dans beaucoup de mets pour en relever la saveur. Le meilleur girofle est celui qui nous vient des colonies hollandaises. Il se reconnaît à la forme des clous entiers, bruns, huileux, très odorants, d'une saveur âcre, brûlante. Le girofle des autres colonies est d'un brun moins foncé, tirant sur le rouge.

Coriandre. — Les grains de cette plante ont des propriétés carminatives et entrent plus particulièrement dans la composition des liqueurs à cause de leur odeur aromatique : dans l'eau de mélisse, etc.

Epices. — Celles qui sont connues sous le nom de quatre épices se composent de cinq condiments qui

sont la cannelle, la muscade, le poivre, piment de la Jamaïque et girofle. Le tout en poudre.

Estragon. — On n'emploie cette plante qu'en très petite quantité, soit pour aromatiser le vinaigre où l'on confit les cornichons, soit comme fourniture de salade ou assaisonnement de certaines sauces.

Quelques touffes plantées en bordure dans un potager suffisent.

Farine. — Il faut employer de préférence celle de gruau.

Fécule. — La fécule de pomme de terre sert à la préparation des sauces, des potages et diverses pâtisseries, elle est souvent préférable à la farine dans les liaisons et préparations au blanc.

Gingembre. — Ce condiment, d'une saveur piquante, d'une odeur aromatique, est peu usité dans la cuisine française.

Laurier. — Comme les diverses espèces de laurier contiennent des principes vénéneux, il est bon de n'en user qu'en petite quantité.

Du Liebig. — Il n'y a guère de bonne cuisinière qui ne connaisse et ne fasse usage de l'extrait de viande Liebig. Cet extrait est en réalité un excellent bouillon de viande de bœuf, très concentré, dont on a éliminé la graisse et la gélatine qui nuiraient à sa parfaite conservation. C'est donc un véritable jus de viande dont l'emploi est on ne peut plus commode et économique dans toutes les préparations culinaires.



Depuis plus de vingt années nous utilisons journellement ce produit et on nous saura gré d'engager nos lectrices à l'essayer si elles ne l'ont déjà fait quand elles auront besoin de bon bouillon, de jus de viande ou des gelées de viande que l'on n'a pas toujours sous la main.

L'extrait Liebig se conserve indéfiniment, il n'y a aucun inconvénient à laisser un pot entamé jusqu'à ce que l'occasion se présente de l'employer à nouveau. Il est d'un très grand avantage pour les ménagères qui ne veulent pas faire de pot-au-feu chaque jour ni préparer des jus de viande toujours coûteux et d'une conservation difficile.

Toutes ces considérations et notre expérience personnelle nous font recommander ce produit dans diverses recettes de cet ouvrage, avec la certitude des bons résultats qu'en obtiendront des personnes qui l'emploieront en suivant les indications que nous donnons à chaque occasion.

Les Anglais, les Allemands, les Belges, très partisans de l'extrait de viande, ont toujours sur leur table un petit vase dans lequel on a délayé préalablement l'extrait Liebig (1) et dont les convives se servent pour améliorer les mets qui leur sont servis.

Macis (le). — Le macis est l'écorce intérieure de la noix muscade, c'est un condiment d'une haute saveur qui n'est pas aussi employé en cuisine qu'il mérite de l'être.

Muscade. — On emploie la muscade en très petite quantité et seulement dans les préparations qui ont besoin d'être relevées par l'assaisonnement, telles que les blanquettes et la plupart des sauces blanches.

Quand on achète des noix muscades, il faut les choisir bien saines et rejeter celles qui sont piquées; on les conserve enfermées dans une boîte à l'abri de l'humidité, et pour s'en servir on les râpe en poudre assez fine.

Oignons brûlés. — Ils servent à colorer les sauces et le bouillon. — Pou les préparer et les rendre propres à cet usage, on choisit de gros oignons dont on enlève les pellicules, qui se détachent sans pour cela les peler : on les range dans un plat avec un peu d'eau et on les met dans le four, quelques instants après que le pain y a été placé. On les aplatit, et s'ils rendent du jus, on

(1) Le véritable Liebig porte la signature Liebig sur l'étiquette de chaque pot.

les trempe dans ce jus; on les met ensuite sur une claie, dans le four un peu moins chaud que pour le pain. Trois ou quatre heures après on les visite, et s'ils ne sont pas secs, on les aplatit de nouveau ; on les remet au four pour les y laisser dessécher jusqu'au lendemain. On les conserve à l'abri de l'humidité pour s'en servir au besoin.

Persil. — Il est souvent très difficile en hiver, surtout dans les villes, de se procurer du persil; pour obvier à cet inconvénient, faites-en sécher, en septembre, les racines, afin de pouvoir en mettre un petit morceau dans les sauces quand vous manquerez de cette plante, il en est de même du céleri.

Pickles. — Préparations anglaises qui consistent en mélanges de légumes, de fruits et de végétaux, tels que cornichons, petits oignons, poivres longs, piments, haricots verts, choux-fleurs, etc., confits dans du vinaigre anglais.

Poivre blanc (le). — C'est la même graine que le poivre noir, dont on a enlevé la surface noire; on obtient cette suppression en mettant le poivre dans l'eau pendant quarante-cinq jours, ce qui lui ôte aussi son âcreté. Le poivre blanc doit être préféré au poivre noir. Associé en petite quantité aux aliments, il en facilite la digestion, mais il ne convient pas aux tempéraments bilieux ni aux estomacs délicats. La viande de porc, plus que toute autre, demande à être poivrée.

Sarriette. — La sarriette est peu employée en cuisine; on ne s'en sert guère que pour assaisonner les fèves de marais.

Serpolet. — Cette plante possède des propriétés aromatiques et stimulantes, on s'en sert pour relever la saveur de quelques mets.

Riz. — Quand le riz est bien préparé et bien cuit, il convient à tous les tempéraments; c'est un aliment sain et de digestion très facile.

On reconnaît les meilleures qualités de riz à la blancheur et à la transparence des grains.

Thym. — Faites sécher complètement les sommités fleuries du thym, écrasez-les et passez-les au tamis fermé. On se sert d'une petite pincée de cette poudre pour les sauces dont on ne peut retirer les débris.

Truffes. — Les truffes les meilleures sont celles du Périgord. Aucune substance alimentaire n'est plus sujette à souffrir des variations de l'atmosphère que les truffes : elles gêlent ou s'échauffent très facilement ; dans l'un ou l'autre cas elles sont perdues.

Il faut les prendre grosses, pesantes et les plus rondes possible, noires en dessus, marbrées en dedans, assez fermes et exhalant un parfum agréable. On les brosse afin qu'il ne reste pas un grain de sable autour. Il faut les peler pour les mettre dans les volailles ou les ragoûts ; on met les pelures dans la farce.







ŒUFS

—

L'œuf frais, récemment pondu, paraît plein et sans bulles d'air à l'intérieur, lorsqu'on le *mire* en le plaçant entre l'œil et une lumière quelconque; la coquille offre alors une surface régulièrement et uniformément opaline. L'œuf déjà vieux, au contraire, offre un vide plus ou moins considérable à la pointe et sa coque présente de petits points plus ou moins transparents et plus ou moins nombreux. Si, en mirant un œuf à la lumière, le fluide intérieur paraît clair et transparent, on peut dire qu'il est sain; si, au contraire, il est trouble, c'est une preuve qu'il est déjà altéré.

On reconnaît aussi si l'œuf est frais en portant le gros bout à sa langue; si on sent la chaleur, l'œuf est nouveau, s'il est froid, il est vieux.

On éprouve encore les œufs en les exposant à une douce chaleur; s'ils sont récemment pondus leurs coquilles se couvrent d'une légère humidité. Autrement la ponte remonte à plusieurs heures.

L'épreuve au moyen de l'eau salée à dix pour cent semble aussi certaine: on fait dissoudre 125 grammes de sel de cuisine dans un litre d'eau pure. Quand le

sel est fondu on plonge l'œuf dans l'eau; s'il est du jour, il se précipite au fond du vase; s'il est de la veille, il n'atteint pas le fond; s'il a deux jours, il flotte dans le liquide; s'il a cinq jours, il flotte à la surface, et la coque ressort d'autant plus qu'il est plus âgé.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. — Se préparent comme les *Œufs brouillés aux fines herbes* en y ajoutant des pointes d'asperges blanchies qu'on doit avoir grand soin de ne pas briser.

De même on peut remplacer les pointes d'asperges par des petits pois.

Œufs brouillés fines herbes. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, six œufs bien frais, un demi-verre de lait, sel et poivre. Lorsqu'ils commencent à prendre, retirez du feu, remuez encore et ajoutez une cuillerée de persil haché. Servez avec un entourage de croûtons frits au beurre.

Œufs brouillés au fromage. — Mettez dans un plat allant au feu, un morceau de beurre et en même temps du fromage de Parmesan râpé, six œufs, un demi-verre de lait. Fouettez bien le tout pendant une ou deux minutes, et comme les œufs brouillés aux fines herbes, servez avec des croûtons frits.

Œufs au fromage. — Mettez dans une casserole du fromage de Gruyère râpé, un peu de beurre, du persil, de la ciboule hachée, du vin blanc; faites bouillir à petit feu en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu, mettez ensuite les œufs, remuez sans cesse ce mélange en continuant à le faire prendre à très petit feu, servez avec une garniture de mie de pain passée au beurre noir.

Œufs frits. — Faites des omelettes fort minces, assaisonnées de poivre, sel, persil et ciboule; roulez-les bien serrées et coupez-les en deux. Trempez ces moitiés d'omelettes dans de l'œuf battu, passez-les dans la mie de pain; jetez-les ensuite dans la friture et servez avec accompagnement de persil frit.

Œufs au lait. — Mettez dans une terrine six œufs avec 125 grammes de sucre en poudre, trois quarts de sel et un peu de râpure d'orange ou de citron. Mêlez bien le tout ensemble avec une fourchette et passez à la passoire fine, puis versez dans un plat allant au feu que vous mettrez à cuire au bain-marie et que vous recouvrirez d'un couvercle sur lequel vous aurez placé du feu. Laissez prendre jusqu'à ce que les œufs soient bien fermes. Laissez refroidir, saupoudrez de sucre en poudre et glacez en promenant sur les œufs une pelle rouge pour donner la couleur du caramel.

Œufs au beurre noir. — Cassez les œufs dans une assiette et saupoudrez-les de sel et poivre, mettez dans la poêle un morceau de beurre que vous laisserez fondre jusqu'à couleur brune et *non noire.*

Versez le beurre sur les œufs, puis *glissez* le tout dans la poêle.

Après les avoir laissés sur le feu une minute ou deux, retournez-les afin qu'ils soient *pris* des deux côtés. Servez-les sur le plat en les arrosant de deux cuillerées de vinaigre que vous aurez préalablement fait réduire.

Œufs à la coque. — Faites bouillir de l'eau et au premier bouillon, mettez dedans les œufs qui doivent toujours être très frais, c'est-à-dire du jour même. Couvrez la casserole et laissez-les une minute sur le feu, enlevez la casserole et laissez encore les œufs quatre ou cinq minutes. — Ils doivent alors être à point. — Egouttez et servez dans une serviette.

Œufs au gratin. — On garnit le plat sur lequel on doit servir d'un gratin fait avec de la mie de pain, du beurre, des jaunes d'œufs durs, un anchois, du persil, de la ciboule, une échalote. Le tout haché et mêlé. On pose le plat sur un feu doux, lorsque le gratin commence à s'attacher, on casse les œufs dessus, on les assaisonne de poivre et de sel; on passe la pelle rouge pour les glacer avant de servir.

Œufs à la neige. — Dans une casserole mettez

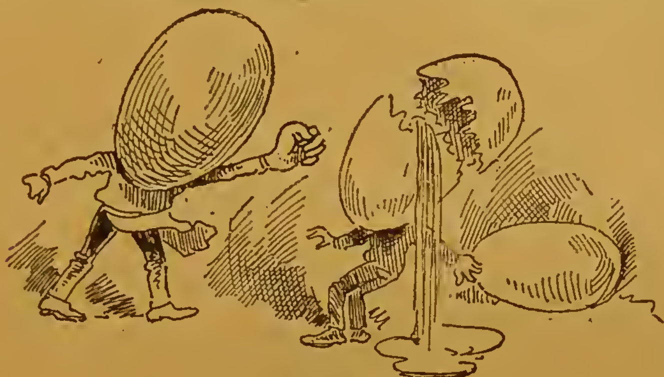
bouillir un litre de lait avec 35 grammes de sucre et la râpure d'un demi-citron. Cassez six œufs dont vous séparerez soigneusement les jaunes des blancs. Battez ces derniers en neige bien ferme et ajoutez-y une cuillerée à café de sucre en poudre, mélangez. Prenez les blancs par parties égales de la grosseur d'un œuf environ et mettez-les sur le lait bouilli en ayant soin qu'ils ne se touchent pas. Laissez-les mijoter ainsi quelques minutes en les retournant une fois pour qu'ils cuisent également des deux côtés. Retirez, égouttez au tamis ou sur une écumoire fine et mettez-les sur un plat dressés en rocher. D'autre part mettez les jaunes d'œufs dans une casserole avec 125 grammes de sucre en poudre, du citron râpé et un demi-litre de lait environ. Tournez avec la cuiller de bois sur un feu très doux, et lorsque la crème commence à couvrir le dos de la cuiller, retirez du feu, remuez encore quelques minutes, passez à la fine passoire et versez doucement sur les œufs à la neige, laissez refroidir et servez.



Œufs à la tripe. — Faites un roux blond, ajoutez-y des oignons coupés menu et du beurre; mouillez avec du bouillon fait avec de l'extrait Liebig. Lorsque les oignons sont cuits, coupez des œufs durs en tranches; assaisonnez de poivre, sel, persil haché fin, un filet de vinaigre, chauffez les œufs pendant quelques secondes dans la sauce et servez.

Œufs durs. — Les œufs pour être cuits durs se mettent à l'eau bouillante où ils doivent rester au moins un bon quart d'heure. On ne doit pas exagérer leur cuisson, car dans ce cas le jaune se détache du blanc et prend une couleur noire. Egouttez-les, plongez-les à l'eau froide, enlevez-en les coquilles, coupez-les en quatre s'ils doivent être servis sur de l'oseille.

Œufs pochés. — Mettez dans une casserole à sauter de l'eau jusqu'à un ou deux centimètres du bord, avec une pincée de sel et un peu de vinaigre. Faites bouillir l'eau et lorsqu'elle bout, cassez dedans des œufs très frais en approchant de l'eau le plus possible. Aussitôt, couvrez la casserole d'un couvercle pendant



Pochade d'œufs.

une minute ou deux. L'œuf est cuit, lorsque le blanc qui enveloppe le jaune est devenu un peu solide. A ce moment retirez-le, égouttez, puis enlevez les parcelles qui l'entourent et donnez-lui une forme nette.

Les œufs pochés se servent sur de la chicorée, de l'oseille et dans certains potages tels que consommé, printanier, etc.

Œufs sur le plat dits au miroir. — Mettez dans un plat allant au feu du beurre, sel et poivre. Cassez les œufs sur le beurre, salez et poivrez encore légèrement. Faites cuire à feu très doux en ayant soin de recouvrir le plat d'un couvercle sur lequel se trouve de la cendre chaude. Lorsque le blanc est très pris, servez.

Omelette au beurre. — Il y a certaines petites précautions à observer pour faire une bonne omelette; c'est en les négligeant qu'on s'étonne souvent de manquer cette opération si facile et si simple. La poêle

dans laquelle se font les omelettes ne doit jamais être employée à autre chose. Elle doit être souvent graissée et essuyée pour éviter la rouille, et avant de s'en servir il est bon de s'assurer qu'elle est bien nette. Ensuite, les œufs doivent être battus assez vivement, mais pas trop longtemps, sous peine de devenir clairs et de faire perdre à l'omelette son aspect et son moelleux.

Ces nuances observées, mettez dans la poêle sur feu vif un bon morceau de beurre que vous laisserez seulement fondre sans prendre la moindre couleur. Lorsqu'il est chaud, versez les œufs que vous remuez avec la fourchette afin qu'ils cuisent également. Aussitôt pris, soulevez la poêle en tournant et repliez les deux bords de l'omelette l'un sur l'autre, sautez-la très légèrement sur le feu, puis renversez sur un plat. Lorsqu'on désire l'avoir *saignante* ou *baveuse* on la *plie* avant que les œufs ne soient tout à fait pris.



Omelette au fromage. — Préparez des œufs comme pour une omelette ordinaire avec peu de sel et de poivre. Ajoutez dans les œufs du parmesan râpé, mêlez bien le tout et faites cuire à la poêle.

Avant de plier l'omelette mettez le gruyère dans l'intérieur, laissez prendre couleur et servez.

Omelette au jambon. — On doit prendre du maigre de jambon cuit, que l'on coupe en dés et que l'on mélange avec peu de sel et de poivre aux œufs battus d'avance et on termine comme l'omelette ordinaire.

Omelette au sucre. — Battez des œufs avec un peu de zeste de citron et du sucre en poudre; faites cuire cette préparation comme l'omelette ordinaire sur un plat poudré de sucre en poudre: couvrez-la également de sucre et faites glacer avec une pelle rouge.

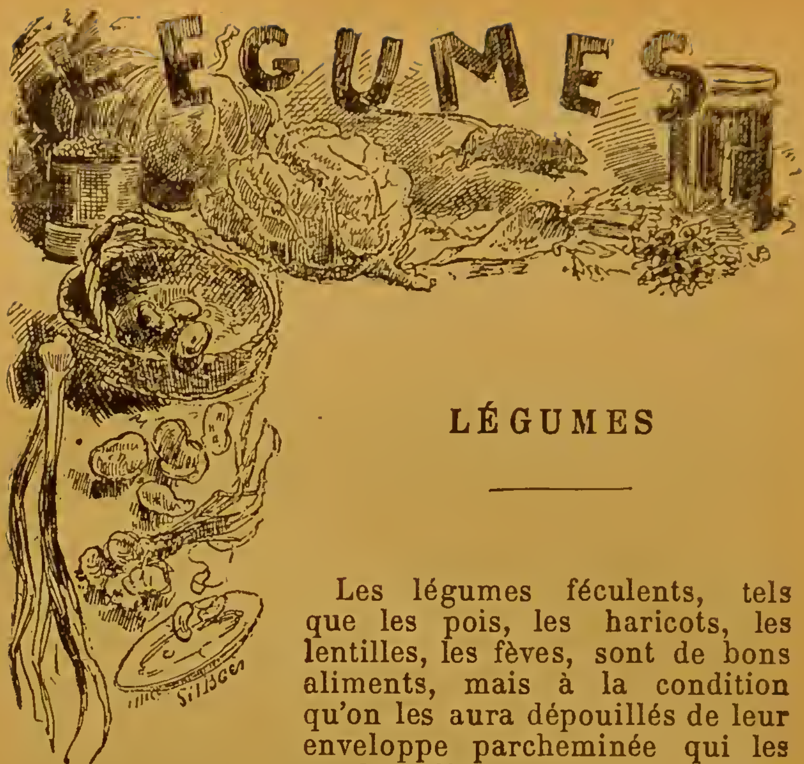
Omelette au rhum. — Faites cuire une omelette au sucre comme il est dit à l'article précédent; dressez-la, arrosez-la de rhum; mettez-y le feu et servez.
Elle se fait de la même manière au kirsch.

Omelette aux rognons. — Faites sauter des rognons dans du beurre avec du sel et du poivre et jetez-les dans des œufs battus, comme pour l'omelette au naturel. Finissez comme cette dernière.

Omelette aux truffes. — Faites une omelette au naturel; quand elle sera cuite et avant de la plier versez au milieu un ragoût de truffes. — Dressez votre omelette sur un plat et servez.

Omelette soufflée au citron. — Casser six œufs en séparant les jaunes des blancs, ajouter aux jaunes cent grammes de sucre, de la râpure d'un zeste de citron et remuer ce mélange pendant quelques minutes. Fouetter en neige les six blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes, mêler ensuite les blancs aux jaunes en les tournant légèrement pour ne pas faire tomber la mousse. Beurrer un plat rond ou ovale avec une couche de beurre très mince, y faire tomber la pâte d'un seul bloc. Egaliser avec le couteau en disposant en hauteur le plus possible. Pratiquer avec le manche d'une cuiller à bouche une fente au milieu, dans le sens de la longueur et de la profondeur de 3 centimètres. Saupoudrer l'omelette de sucre en poudre, et à défaut d'un four où elle aurait plus de chances d'être réussie, mettre le plat sur une couche de cend es rouges et le recouvrir d'un four de campagne bien échauffé à l'avance. Dès que l'omelette aura pris couleur, la servir, car elle doit être mangée de suite.





LÉGUMES

Les légumes féculents, tels que les pois, les haricots, les lentilles, les fèves, sont de bons aliments, mais à la condition qu'on les aura dépouillés de leur enveloppe parcheminée qui les rend indigestes; cuits entiers avec leur peau, ils ne conviennent nullement aux estomacs délicats et même on ne doit en faire usage qu'assez rarement en bonne santé. Ces légumes, préparés en purée, sont plus nourrissants et de plus facile digestion. Les légumes herbacés, épinards ou chicorée, ainsi que les asperges, les haricots verts, les artichauts, les choux-fleurs, sont des aliments sains et légers qui doivent entrer pour une notable partie dans un bon régime alimentaire, et qui conviennent à peu près à tout le monde, principalement aux enfants, aux femmes, aux vieillards, aux personnes occupées de travaux intellectuels ou sédentaires, enfin mieux aux tempéraments sanguins et bilieux qu'aux tempéraments lymphatiques. La pomme de terre, sous toutes les formes, est encore un excellent aliment; seulement il convient qu'elle soit le plus souvent associée à la viande. Quant aux salades, qui se mangent crues, elles ne sont digérées que par les bons estomacs.

Cuisson des légumes. — Tous les légumes verts doivent être blanchis dans de l'eau bouillante et salée.

Tous les légumes secs (haricots, lentilles, pois) sont mis sur le feu dans de l'eau froide et salée (on fera bien de les faire tremper dès la veille et de jeter la première eau). En voici les raisons :

Il existe dans les légumes secs, pois, fèves, haricots, lentilles, une substance très nutritive, la *légumine*, qui a une certaine analogie avec le blanc d'œuf et l'albumine de la viande. Cette légumine s'en va des graines dans l'eau froide ou tiède, comme s'en va l'albumine du morceau de bœuf dans l'eau froide ou tiède du pot-au-feu, car tout le monde sait que le bœuf du pot-au-feu doit être mis dans de l'eau froide.

Mettez des légumes secs dans l'eau bouillante, la légumine se coagule aussitôt, durcit, et les légumes restent obstinément fermes.

Jetez du bœuf dans l'eau bouillante, l'albumine se coagule également, et empêche le jus de sortir, le bœuf reste ferme, et comme avec les légumes, le bouillon n'acquiert pas de valeur.

Si, au contraire, on met les légumes secs dans l'eau froide ou tiède, la légumine y passe lentement et tout à fait si on prend la précaution de conduire le feu doucement. Elle fournit un bouillon très nourrissant et une excellente soupe.

Acreté des légumes. — On fait souvent blanchir certains légumes tels que les choux, les choux de Bruxelles, etc., et pour quelques autres, on en masque l'âcreté par l'accommodement. On peut remédier à tout en mettant dans l'eau où ils cuisent un morceau de mie de pain enveloppé dans un linge bien fin. Après qu'ils ont bouilli un quart d'heure, retirez ce nouet, il aura emporté toute mauvaise saveur. Si vous ouvrez un nouet qui a bouilli avec des haricots secs, vous sentirez que la mie de pain a acquis une odeur fétide.

Artichauts. — Les principales variétés d'artichauts sont ;

1° L'*artichaut de Laon* ou *gros-vert* à écailles qui s'écartent ;

2° L'*artichaut camus de Bretagne* presque aussi gros que celui de Laon, à écailles collées l'une sur l'autre;

3° L'*artichaut violet*;

4° L' *artichaut à tête longue de Provence;*

5° L'*artichaut rouge du Midi.*

En cuisine ce sont les artichauts de Laon qu'on emploie habituellement pour les entremets. Les artichauts violets sont servis crus, sous le nom de *poivrades* et comme hors-d'œuvre.

Artichauts à la sauce brune. — Après avoir fait cuire les artichauts à l'eau et au sel, vous faites un roux sur un feu très doux, vous laissez cuire quelques moments, et vous y ajoutez de l'extrait de viande Liebig, délayé dans l'eau des artichauts. Une fois votre sauce ainsi faite, vous l'ajoutez à une sauce blanche préparée d'avance que vous avez soin de ne pas faire trop épaisse, et vous les mêlerez intimement.



Artichauts farcis a la Barigoule. — Pour cela il faut des artichauts moyens et bien tendres que l'on pare comme pour les faire à l'eau au naturel. Après qu'ils ont été blanchis couvrez un quart d'heure, retirez le foin à l'aide d'une cuiller et laissez bien égoutter.

Faites une farce préparée avec du lard râpé, de la mie de pain, champignons blanchis, si on veut, persil, ciboule, oignon, échalote, sel et poivre. Lorsque le mélange est bien préparé, mettez cette farce dans une casserole avec un peu de beurre et une ou deux cuillerées de bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig

délayé dans un peu d'eau chaude, laissez cuire à feu très doux pendant quelques instants, laissez refroidir et garnissez avec cette farce, sur laquelle vous poserez une petite bande de lard, le fond des artichauts. Ficelez-les et placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, oignon, carottes, ajoutez un bouquet garni, mouillez d'un peu de vin blanc, posez sur un feu vif pour laisser prendre couleur, et lorsque le mouillement est réduit, ajoutez un demi-verre de bouillon Liebig. Posez la casserole sur le feu très doux, couvrez du four de campagne avec feu vif de façon à faire rissoler les feuilles. La cuisson terminée, retirez les artichauts, déficelez-les; mettez-les sur un plat et arrosez du jus de cuisson avant de servir.

Artichauts sautés. — Prenez des artichauts petits et tendres dont vous couperez les feuilles assez court. Enlevez les parties dures, puis coupez-les en quatre en supprimant le foin.

Mettez du beurre dans une sauteuse, placez-y les artichauts les feuilles en dessus, salez et poivrez. Lorsqu'ils sont de couleur blonde, arrosez-les d'une demi-glace ou d'une bonne cuillerée de Liebig que vous aurez delayée dans deux d'eau chaude, persil haché, civette si vous en avez et achevez de cuire à feu doux.

La cuisson terminée, dressez les artichauts, dégraissez le jus, terminez-le avec un jus de citron et un morceau de beurre frais que vous laisserez fondre sans bouillir.

Versez sur les artichauts et servez.

Aubergines. — Le fruit de cette plante est d'un usage général comme aliment dans le midi de la France. On cultive pour la cuisine deux espècesd'aubergines. L'*aubergine violette* à gros fruit, la plus répandue des deux, et l'*aubergine blanche de la Chine* à fruit bien allongé.

Aubergines sur le gril (*hors-d'œuvre*). — Coupez-les en deux et en long. Saupoudrez-les de sel et poivre, arrosez d'huile, laissez-les mariner une demi-heure, faites griller et arrosez avec la marinade.

Aubergines farcies (*entremets*). — Fendez-les, retirez, en creusant moitié de la chair que vous écraserez et hacherez avec une cuiller de bois en y mêlant beurre, champignons, échalotes, lard, persil, sel et poivre ; emplissez-en les aubergines que vous aurez saupoudrées de sel et égouttez ; panez, faites cuire sur une tourtière feu dessus et feu dessous.

Aubergines au gratin. — Coupez en deux, mettez-les dans la tourtière avec même assaisonnement et sans lard, faites cuire comme ci-dessus.

Aubergines à la provençale. — Ajoutez aux assaisonnements ci-dessus de l'ail et de l'huile.

Asperges. — Il y a plusieurs variétés d'asperges dont les principales sont : 1° l'*asperge verte* des environs de Paris ; 2° l'*asperge blanche* dite aussi *asperge* de Gand ou Hollande, à tête violette ; 3° *asperge d'Ulm* ou *asperge violette* plus grosse et un peu plus violette que celle de Gand. — L'asperge blanche, d'une saveur plus douce, est la plus hâtive ; l'asperge violette est la plus aromatisée et devient la plus grosse : l'asperge verte, la moins grosse de ces trois espèces, se mange presque tout entière et elle est d'un goût parfait. Rien n'est plus apprécié qu'un entremets composé des asperges les plus grosses, cuites à point et accompagnées d'une sauce au beurre bien étoffée. On les sert avec la main ou avec des pinces d'argent.

Asperges à l'huile. — Laissez égoutter et refroidir des asperges qui ont été cuites à l'eau bouillante salée. Dressez-les sur un plat et envoyez avec un huilier ou une sauce à part qui se fait avec deux ou trois jaunes d'œufs durs pilés et passés auxquels on mélange la même quantité de jaunes d'œufs crus, une cuillerée de moutarde, de d'huile d'olives en tournant peu à peu, sel, poivre et deux ou trois cuillerées de vinaigre suivant la quantité de sauce à servir.

Asperges à la hollandaise. — Rôtissez et faites cuire les asperges à l'eau bouillante et salée. Après les avoir égouttées sur un linge, servez-les sur un

plat dressées en pyramide et accompagnées d'une sauce hollandaise.

Pour que les pointes d'asperges se conservent entières on peut mettre les botillons debout les têtes légèrement sorties de l'eau. Cette partie de l'asperge étant plus tendre, l'eau qui les recouvre en bouillant suffira à les cuire à point.

Asperges à la sauce blanche. — Nettoyez et faites cuire des asperges. — Vous avez préparé d'autre part une sauce blanche; mettez les asperges en botte sur un plat; servez à part la sauce dans une saucière.

Asperges au gras. — Faites cuire à très grande eau bouillante et très salée pour qu'elles soient vertes. Après dix ou quinze minutes de cuisson on prépare une sauce avec de l'extrait de viande Liebig délayé avec de l'eau de la cuisson des asperges auquel on ajoute un morceau de beurre, du sel, du poivre et un peu de fécule pour lier la sauce. C'est la meilleure manière de préparer les asperges.

Cardons au maigre. — Les cardons blanchis à l'eau bouillante, rangez-les dans une casserole beurrée et mouillez-les avec un peu d'eau chaude et un verre de vin blanc; ajoutez oignon, bouquet garni, un rond de citron, sel et poivre. Égouttez lorsqu'ils sont cuits et couvrez-les pour les servir d'une sauce blanche ou d'une béchamel maigre.

Cardons à la moelle. — Après avoir fait cuire les cardons comme pour les servir au velouté, mettez-les sur un plat que vous garnirez de croûtons frits au beurre dans lesquels vous aurez légèrement creusé pour y déposer de petits morceaux de moelle de bœuf blanchie préalablement. Saucez le tout d'un peu de glace de viande et servez.



De l'extrait de viande peut remplacer la glace. A défaut de glace de viande remplacez par du Liebig.

Cardons à la bourgeoise. — Faites blanchir les cardons et enlevez des bords tout ce qui n'est pas blanc et tendre. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et parez-les encore. Faites un roux blanc, mouillez-le avec du bouillon fait avec l'extrait de viande Liebig, assaisonnez et mettez-y les cardons en faisait attention qu'ils trempent tous.

Quand ils sont cuits dressez-les et servez avec leur cuisson. Si elle se trouve trop longue, faites réduire vivement.

Cette sauce se relie par un jus de citron.

Carottes à la poulette. — Lorsque les carottes sont blanchies et bien égouttées, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre dans lequel vous les laisserez sauter quelques minutes sans leur laisser prendre couleur. Poudrez légèrement de farine et mouillez aussitôt avec du bouillon d'extrait de viande léger. Ajoutez oignon, bouquet garni et laissez cuire. La cuisson terminée, retirez l'oignon et le bouquet, mettez une ou deux pincées de sucre en poudre, peu de muscade et liez la sauce avec trois jaunes d'œufs et un bon morceau de beurre frais.

Carottes à la ménagère. — Après avoir ratissé et coupé en rouelles des carottes rouges, mettez-les dans une casserole et couvrez de bouillon à l'extrait Liebig mélangé de vin blanc. Ajoutez sel, poivre, muscade, bouquet garni. Lorsque les carottes sont cuites, le jus de cuisson doit être très réduit, retirez le bouquet et l'oignon et liez ce qui reste de sauce avec un bon morceau de beurre frais manié de farine.

Carottes à la Flamande. — On prend pour cela des carottes rouges et tendres. Après les avoir ratissées, coupez-les en rouelles et faites-les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante. Egouttez et mettez dans une casserole avec un peu de beurre, du sel et du sucre en poudre. Sautez les carottes à feu doux pendant quelques instants, puis mouillez-les avec du bouillon ou de l'Extrait de viande Liebig délayé à

l'eau chaude. Lorsqu'elles sont à peu près cuites et que le jus de cuisson est très réduit, ajoutez quelques cuillerées de bon jus. Liez avec du beurre manié d'un peu de farine, du persil haché et versez sur un plat garni de croûtons frits au beurre.

Carottes en purée. — Prenez de grosses carottes dont vous enlèverez les parties dures de l'intérieur, émincez ce qui est rouge et faites blanchir quelques instants à l'eau légèrement salée. Égouttez, passez les carottes au beurre avec peu de sel et une pincée de sucre. Au bout de quelques minutes, mouillez de bouillon Liebig léger et laissez cuire à petit feu.

Lorsque les carottes sont en purée, égouttez-les, passez, remettez la purée sur le feu et faites-la chauffer sans bouillir avec quelques cuillerées de demi-glace et un morceau de beurre fin

Carottes maître-d'hôtel — Coupez les carottes en rondelles ou dans leur longueur en bâtonnets; faites-les blanchir à l'eau additionnée d'une cuillerée à café de Liebig, sel et poivre, égouttez-les et faites sauter dans un morceau de bon beurre avec des fines herbes.

Carottes à la crême. — Ratissez, lavez et mettez blanchir une demi-heure à l'eau bouillante. Coupez ensuite vos carottes en gros filets que vous mettez dans une casserole avec morceau de beurre, bouquet de persil, ciboule, gousses d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle et basilic. Passez sur le feu; mettez-y pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon avec du Liebig; laissez cuire et réduire à toute sauce. Après cela, ôtez le bouquet mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, et au moment de servir versez un grand filet de vinaigre.

Céleri haché au jus. — La préparation est la même que pour le céleri à la bourgeoise, rafraîchissez et pressez-le de même. Cela fait, vous le hacherez le plus mince qu'il vous sera possible et mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, et pas mal de

Liebig délayé dans du bouillon ou dans un peu d'eau chaude. Assaisonnez-le de bon goût. Lorsqu'il sera suffisamment réduit vous le dresserez, l'entourerez de croûtons, et servirez soit tout seul, soit sous les viandes.

Céleri à la bourgeoise. — Epluchez-le sans le briser : faites-le tremper dans l'eau pour bien le laver, mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel ; retirez-le dans l'eau fraîche ; pressez-le bien ; saupoudrez-le de farine, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre et avec du bouillon Liebig. Assaisonnez de bon goût. Servez sous telle viande que vous jugerez à propos en ayant soin de la dégraisser.

Cèpes à la bordelaise. — Détachez les queues des cèpes qui doivent être frais; lavez-les vivement à grande eau et essuyez-les dans un linge avec soin afin qu'il ne reste point d'humidité.



Hachez les queues avec du persil et de l'ail et mettez les cèpes dans une sauteuse avec quelques cuillerées d'huile d'olives fine ; faites sauter à feu vif en ajoutant le hachis mis de côté ; salez, poivrez, ajoutez encore du jus de citron et servez chaud.

Champignons. — Les champignons cultivés aux environs de Paris sont excellents et inoffensifs ; ils ont de plus l'agrément de se trouver en toute saison, ce qui est bien préférable au mode de recourir aux champignons conservés ou séchés. Ils servent de garniture dans une infinité de plats et on emploie les queues dans des hachis de fines herbes.

Les champignons s'accomodent sur le gril, sautés au beurre et même en fricassée de poulet.

Dans ce cas, on les fait blanchir et on les remet à l'eau froide pour les rafraîchir. Puis, après les avoir

essuyés, on les met à revenir dans une casserole avec une pincée de farine, sel, poivre, bouquet de persil. Mouillez avec bon bouillon de Liebig et faites cuire un quart d'heure. Faites une liaison de jaunes d'œufs additionnée d'une demi-cuillerée de vinaigre au moment de servir.

Champignons. — (*Hygiène.*) Défiez-vous de tous les champignons, ne les acceptez qu'à bon escient. Sachez bien qu'il a pas d'autres signes pour les reconnaître que les vrais caractères *botaniques*. Ceux qui rapportent des champignons avec lesquels ils s'empoisonnent, en même temps que leur famille, sont trompés par de prétendus signes qui sont tous *absolument* faux.



Outre le champignon de couche dont nous venons de parler, voici les espèces comestibles le plus généralement employées :

Bolet comestible ou *cèpe ordinaire*, *Bolet Charbonnier* ou *Cèpe noir*, *Bolet orangé* ou *Girolle rouge Chanterelle*, ou *Sanette*, *Clavaire* ou *Griffe*, *Menotte* ou *Manotte*. *Mousserons*, dont les feuillets sont blancs, puis rosés ; leur chair est blanche et odorante ; *Morilles, Oronges* ou *Jaserand, jaune d'œuf*, *Cadran, Pied de mouton ; Russule-vache*.

Croûte aux champignons. — Mettez un morceau de beurre frais, poudrez de farine les champignons, salez légèrement, mouillez avec un peu de lait, ou de bouillon, ou mieux encore avec du bouillon fait avec l'extrait de viande Liebig.

Lorsque les champignons sont cuits et au moment de servir, délayez un jaune d'œuf avec de la crème ou du lait et versez sur les champignons.

Laissez prendre un léger tour et étendez ensuite vos champignons sur des tartines de pain grillé bien beurrées de beurre frais.

Champignons au roux. — Après avoir blanchi les champignons dans une casserole avec eau et jus de citron, égouttez-les; faites un roux brun, et mouillez-les avec du bouillon Liebig, ajoutez-y ciboules et persil en bouquet, un oignon, une carotte, quelque peu de veau et de jambon si vous en avez. Laissez cuire le tout, ensuite vous y jetterez vos champignons et finirez le ragoût avec du beurre frais, après en avoir ôté les racines, le bouquet et les tranches de veau et de jambon s'il y en a.

Morilles, chanterelles, mousserons. — De même que les autres champignons ceux-ci se prêtent aux mêmes accommodements.

La morille sèche retrouve tout son parfum et son arome en la mettant tremper à l'eau tiède quelques heures avant de l'utiliser. C'est ordinairement en garniture qu'on l'emploie le plus fréquemment.

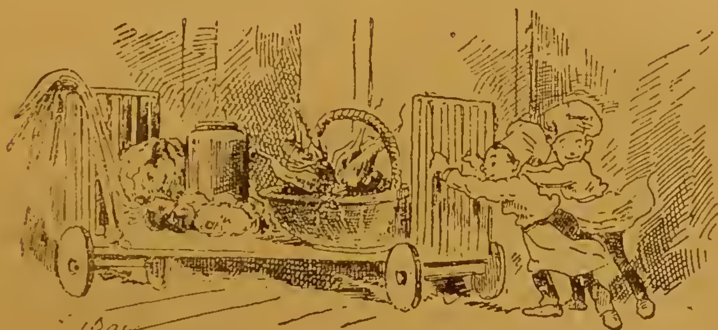
Chicorée. — On procède pour la préparation de la chicorée comme pour l'oseille; mais au lieu de la passer dans une passoire après l'avoir fait blanchir dans de l'eau bouillante salée, on la presse fortement dans un torchon pour exprimer toute l'eau qu'elle peut contenir: on recommence l'opération jusqu'à ce que la chicorée soit bien sèche; alors on la hache, on la met dans une casserole et l'on procède comme pour l'oseille.

Chicorée au maigre. — Elle doit être préparée comme la *chicorée au jus*, mais le bouillon doit être remplacé par du lait ou de la crème. On peut aussi entourer le plat de croûtons frits ou de quartiers d'œufs durs.

Chicorée au jus. — Lorsque la chicorée est hachée très fin de façon à former une pâte, faites chauffer un demi-quart de beurre dans une casserole, auquel vous mêlerez une cuillerée de farine que vous laisserez cuire deux ou trois minutes; ajoutez la chicorée que vous tournerez vivement à la cuiller. Lorsqu'elle a rendu son humidité, mouillez-la peu à peu avec du

bouillon fait avec du Liebig ou autre jusqu'à consistance convenable. Terminez en faisant fondre dedans un morceau de beurre fin au moment de servir.

Choux hachés. — Coupez les pommes de choux en deux, faites cuire à grande eau salée et égouttez-les bien, hachez-les très menu, faites égoutter de nouveau. Mettez dans une casserole un morceau de beurre ou de lard; lorsqu'il est fondu et chaud, mettez-y les choux avec une cuillerée de farine, tournez, mouillez avec de l'extrait de viande Liebig délayé dans l'eau chaude, ajoutez sel, poivre, muscade; laissez mijoter.



Les choux ainsi préparés peuvent remplacer la chicorée, soit qu'on veuille en faire un plat spécial, soit qu'on les destine à être placés sous les viandes.

Chou rouge, aux pommes. — Prenez un chou rouge de bonne grosseur, retirez les feuilles et les côtes dures. Mettez le chou dans un poêlon en terre avec un oignon haché, un peu d'eau et légèrement de vinaigre. Cuisez-le à l'étuvée. Lorsque la cuisson sera à peu près à moitié, ajoutez trois à quatre pommes aigres pelées et émincées. Achevez de les cuire ensemble; assaisonnez au dernier moment, liez avec un morceau de beurre manié et finissez avec un filet de vinaigre.

Il ne faut pas cuire les choux rouges dans une casserole étamée, car ils changeraient de couleur.

Chou blanc émincé. — Prenez un chou de moyenne grosseur, coupez-le en quartiers ; faites cuire vingt minutes à l'eau salée, égouttez. Retirez des feuilles les grosses côtes, émincez-les et mettez-les avec du beurre dans une casserole ; salez et faites réduire l'humidité. Saupoudrez d'une pincée de farine et mouillez avec un peu de bouillon ou de lait cuit. Après avoir fait bouillir retirez sur le côté du feu ; assaisonnez d'une pincée de sucre et légèrement de muscade. Laissez achever doucement la cuisson.

Chou farci avec du chou. — Enlevez les cinq premières grandes feuilles d'un chou blanc ; placez une serviette propre au fond d'une terrine, et sur cette serviette disposez les grandes feuilles contre les parois de la terrine, comme pour refermer le chou. Le bord supérieur des feuilles est placé contre le fond de la terrine. Hachez menu le reste du chou cru, et faites-le revenir dans du saindoux ou du beurre à volonté, jusqu'à ce que le chou ait pris une teinte blonde.

Retirez, laissez tiédir, ajoutez au hachis de chou quatre œufs entiers, un peu d'oignon et de persil revenu dans du beurre, sel et poivre, une bonne cuillerée de chapelure. Placez ce mélange qui forme une pâte un peu liquide, dans la terrine qui est entourée par les grandes feuilles ; prenez les coins de la serviette, ramassez celle-ci, ficelez tout près des côtes des feuilles, placez la serviette dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Une heure de cuisson suffit. Au moment de servir, on défait la serviette. Dressez sur un plat, jetez par dessus du beurre frais fondu auquel vous ajouterez un peu de chapelure. On substitue à ce beurre une bonne sauce tomate, quand on préfère celle-ci.

Choux de Bruxelles au beurre. Épluchez les choux, lavez-les et cuisez-les à l'eau salée, dans un objet de cuisine non étamé, afin qu'ils conservent leur couleur. Egouttez-les, sautez-les dans une casserole avec du beurre ; assaisonnez avec sel, poivre et muscade · servez-les avec des croûtons frits autour.

Choux-fleurs au beurre. — Les choux-fleurs doivent être choisis très blancs.

Divisez-les en plusieurs parties selon leur grosseur, retirez la peau dure qui recouvre la tige et jetez les morceaux dans une terrine d'eau fortement additionnée de vinaigre afin de faire sortir les chenilles ou vermisseaux qui pourraient s'y trouver ; égouttez les choux-fleurs, plongez-les dans l'eau bouillante salée, et lorsqu'ils sont cuits, retirez, et égouttez de nouveau. Faites sauter à feu vif dans un morceau de beurre chauffé à la poêle, salez, poivrez et ajoutez un peu de persil haché.



L'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau chaude assaisonne très bien les choux-fleurs de même que tous les légumes bouillis en général.

Choux-fleurs au gratin. — Préparez les choux-fleurs comme pour les faire sauter au beurre ou les mettre à la sauce blanche, et lorsqu'ils sont bien égouttés, mélangez-les à quelques cuillerées de béchamel ou de sauce blanche. Au premier bouillon retirez du feu et ajoutez du fromage de Gruyère et de Parmesan râpés en parties égales ; poivre et muscade. Mélangez, puis versez dans un plat à gratin et saupoudrez encore de fromage râpé et de chapelure ; arrosez de beurre fondu et laissez prendre couleur au four ou sous le four de campagne ; dans ce cas, le plat doit être placé sur de la cendre chaude et le feu doit au contraire être vif sur le four de campagne.

Choux-fleurs à la sauce blanche. — Après avoir préparé les choux-fleurs comme pour les mettre au beurre et lorsqu'ils sont cuits et égouttés, rangez-les la tête en bas dans un grand bol ou un petit saladier, retournez-les sur un plat et masquez-les d'une sauce blanche ou envoyez-la à part dans une saucière. Ils peuvent aussi se servir avec une sauce hollandaise, une sauce tomate, ou du beurre noir jeté dessus bouillant

et dans lequel on a mis une ou deux cuillerées de vinaigre.

Choucroute, manière de l'accommoder. — Après l'avoir lavée à plusieurs eaux, la mettre dans une casserole avec un bon morceau de lard de poitrine fumé, des saucisses, du cervelas, jambon, de la graisse de rôti, du genièvre, un peu de vin blanc et du Liebig délayé dans l'eau chaude. Faites cuire cinq à six heures et même plus, doucement, à petit feu. Une demi-heure avant de servir ajoutez un verre à Bordeaux de cognac et servez avec les cervelas et le lard pour couvrir la choucroute.

Concombres. — Après avoir pelé des concombres, fendez-les en deux pour en enlever les pépins et coupez-les en morceaux; mettez-les avec un peu de beurre, un bouquet garni; couvrez d'eau, salez et laissez cuire à petit feu. Une fois cuits, égouttez-les et servez avec une sauce blanche ou à la crème, ou encore avec de bon jus lié pouvant être très bien remplacé par une demi-cuillerée d'extrait de viande Liebig.

Concombres farcis. — Après avoir fait blanchir à l'eau bouillante des concombres, ouvrez-les dans toute leur longueur et retirez-en les graines. Remplacez-les par une farce à quenelles mélangée de fines herbes et de champignons hachés, remettez les deux parties l'une sur l'autre, ficelez les concombres soigneusement afin que la farce ne s'échappe pas, placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, mouillez à hauteur de bouillon ou d'extrait Liebig délayé à l'eau chaude, et faites cuire doucement, feu dessus et dessous ou au four. Arrosez fréquemment et, la cuisson terminée, déficelez les concombres que vous mettrez au chaud, faites réduire la cuisson, liez-la à la fécule, ajoutez un jus de citron, des fines herbes et versez sur les concombres avant de servir.

Escaroles. — Se préparent et se servent de même façon que la *chicorée*.

Endives. — On procède comme pour la chicorée, mais sans les hacher ; on fait cuire les endives entières avec du beurre, poivre, sel et jus de viande ou Liebig délayé ; on les dresse autour d'un morceau de viande.

Épinards. — Quand on les achète, il faut les choisir bien frais, bien verts et à petites côtes. La meilleure manière de les apprêter est au gras ou au jus, mais ils sont aussi très bons à la crème ou au sucre : c'est un légume sain et léger.

Épluchez et nettoyez. Pour qu'ils restent verts, jetez-les dans un chaudron contenant une grande quantite d'eau bouillante et très salée, faites-les cuire à grand feu. Lorsqu'ils sont cuits, rafraîchissez-les à l'eau froide, puis hachez-les très menu et passez à travers une passoire. Mettez les épinards dans le beurre avec farine, laissez chauffer en tournant, mouillez avec de l'extrait de viande Liebig additionné d'un peu d'eau chaude, et servez avec de petits croûtons frits dans le beurre.

Épinards au jus. — Après avoir blanchi, haché et passé les épinards, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre que vous laisserez chauffer ; mêlez une cuillerée de farine et laissez-la cuire en tournant avec la cuiller pendant quelques minutes. Lorsque les épinards ont réduit leur humidité, mouillez-les petit à petit avec du bouillon Liebig ou autre, jusqu'à ce qu'ils aient la consistance voulue. Au moment de servir, terminez en laissant fondre dedans un morceau de beurre frais et une cuillerée à café d'extrait de viande Liebig.

Épinards au sucre. — Cuisez les épinards à l'eau salée, égouttez-les, exprimez-en l'eau ; hachez-les finement ; faites-les revenir quelques secondes avec du beurre et saupoudrez avec une pincée de farine ; mouillez peu à peu avec de la crème ou du lait ; ajoutez un grain de sel et quelques cuillerées de sucre en poudre, un peu de zeste ; cuisez-les quelques minutes, puis

liez-les hors du feu, avec quelques jaunes d'œufs délayés, finissez-les en incorporant un morceau de beurre



frais. Dressez-les sur un plat, entourez-les avec des biscuits coupés en triangles.

Épinards au beurre. — Lorsque les épinards sont hachés et passés, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, muscade; tournez jusqu'à ce que le beurre soit fondu et servez avec croûtons frits.

Fèves. — L'usage le plus ordinaire est de se servir des fèves à moitié de leur grosseur. Elles doivent être bien vertes et tendres. On les met cuire à l'eau bouillante avec une petite branche de *sarriette*, plante peu usitée en cuisine. Cette eau de cuisson donne bon goût à une soupe de légumes. Etant cuites, en les égoutte et on les prépare de plusieurs façons dont voici les plus usitées ; faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, mettez-y une cuillerée de farine et mouillez avec du Liebig délayé dans l'eau de la cuisson, ajoutez sel et poivre, laissez doucement cuire et servez.

Fèves au lard. — Lorsque les fèves sont cuites à l'eau bouillante et bien égouttées, faites revenir du

lard de poitrine dans un morceau de beurre, et aussitôt jauni, ajoutez une demi-cuillerée de farine pour faire un roux blond; mouillez de quelques cuillerées de jus de cuisson et d'un peu de bouillon fait avec du Liebig; ajoutez les fèves; laissez mijoter quelques instants et servez.

Haricots verts sautés. — Mettez les haricots à l'eau bouillante et salée. Lorsqu'ils sont tendres sous les doigts, retirez-les, égouttez et mettez-les dans une casserole mince et plate avec un bon morceau de beurre. Sautez-les quelques minutes après les avoir assaisonnés et servez. Lorsqu'on veut leur donner l'apparence d'être cuits au jus, il suffit d'ajouter juste au moment de servir une petite cuillerée d'extrait de viande Liebig délavé dans une très minime quantité d'eau tiède, et on continue à sauter les haricots.

Haricots à la maître-d'hôtel. — Lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter, mettez-les dans une casserole avec du beurre, un peu de farine ou sans farine, sel, poivre; faites sauter, mouillez-les légèrement d'un peu de bouillon fait avec de l'extrait de viande Liebig, ajoutez du persil haché et servez.



Pour les préparer au gras on les fait baigner dans du bouillon d'extrait de viande Liebig et on laisse réduire, puis on les sert sur du beurre frais dans lequel on a manié du persil.

Haricots verts à l'anglaise. — Après avoir épluché des haricots frais et fins, plongez-les à l'eau bouillante salée et, aussitôt cuits, retirez, égouttez, saupoudrez de sel fin et servez en accompagnant les haricots de beurre frais ou posez-le sur les haricots mêmes.

Les haricots cuits à l'eau salée se servent également en salade, c'est-à-dire accompagnés d'un huilier.

Haricots verts au jus. — Les haricots cuits à l'eau bouillante et égouttés soigneusement, faites fondre du beurre dans une casserole et sautez-y les hari-

cots pendant quelques instants. Au moment de servir ajoutez quelques cuillerées de bon jus ou de l'extrait Liebig sans être délayé.

Haricots beurre, mange-tout, etc. — Se préparent de même façon que les haricots verts.

Haricots blancs frais à la maître-d'hôtel. — Prenez des haricots blancs bien frais et venant d'être écossés, faites-les cuire à l'eau bouillante légèrement salée. Egouttez, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais, faites sauter à feu très doux, ajoutez une cuillerée de persil haché très fin et servez.

Haricots blancs secs. — Couvrez les haricots d'eau à peine tiède et laissez-les tremper dix ou douze heures. Egouttez, mettez-les sur le feu avec de l'eau froide; salez, poivrez, ajoutez un ou deux oignons, bouquet garni et laissez cuire, lorsque les haricots fléchissent sous le doigt, égouttez et passez à la passoire fine, tenez la purée un peu épaisse; mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre; salez, poivrez. Si le beurre est fondu et la purée très chaude, retirez la casserole sur le coin du fourneau, liez avec quelques cuillerées de bonne crème et servez en garnissant de croûtons frits.

Cette purée peut se faire également avec des haricots blancs frais.

L'eau de cuisson s'emploie pour soupe ou potage.

Haricots flageolets à la maître d'hôtel. — Se préparent de la même façon que les *Haricots blancs*.



Haricots blancs à la lyonnaise. — Se préparent comme les *Haricots verts à la lyonnaise*.

Haricots blancs à la crème. —Les haricots ayant été cuits à l'eau, mettez-les dans une casserole avec du beurre manié de farine; ajoutez un peu d'eau de

cuisson, une ciboulette hachée, sel, poivre; laissez sauter sur feu doux, puis retirez sur le coin du fourneau et liez les haricots avec de bonne crème, puis servez.

Haricots blancs à la bretonne. — Faites cuire doucement dans du beurre deux ou trois oignons coupés en très petits dés, remuez à la cuiller de bois pour qu'ils cuisent également, et lorsqu'ils commencent à prendre une légère couleur blanche, ajoutez une cuillerée de farine et remuez encore pendant quelques instants; lorsque les oignons et la farine sont un peu jaunis, mouillez avec du bouillon avec un peu d'extrait Liebig délayé dans un peu d'eau; ajoutez un bouquet garni et laissez réduire; ajoutez alors les haricots cuits à l'eau et égouttés, laissez mijoter quelques instants, et lorsqu'ils sont bien liés avec la sauce servez.

Haricots flageolets. — Cuisez-les à l'eau bouillante et salez à moitié de la cuisson en ajoutant un peu de beurre ou très légèrement de Liebig la grosseur d'une noisette. Lorsqu'ils sont cuits, jetez dans la passoire et mettez-les dans une casserole en les sautant sur un bon morceau de beurre manié de persil haché fin.

On peut lier mieux la cuisson en mettant une ou deux cuillerées de sauce blonde au moment de servir.

Haricots rouges au lard. — Faites-les d'abord tremper à l'eau froide, mettez-les ensuite à l'eau tiède avec du petit salé, faites bouillir et retirez sur le côté; peu de sel. Egouttez les haricots et le petit salé que vous couperez en morceaux. Sautez les haricots dans du beurre, et après avoir assaisonné, servez avec le petit salé autour. Un peu d'extrait de viande dans la cuisson en augmente la saveur.

Haricots rouges à la hollandaise. — Mettez tremper des haricots rouges à l'eau froide pendant quelques heures, égouttez-les et mettez-les dans une marmite de terre où ils seront recouverts de moitié

bouillon Liebig, moitié eau tiède: ajoutez un morceau de petit salé blanchi, oignons, bouquet garni, ail, persil; couvrez et laissez cuire à petit feu. A moitié de la cuisson ajoutez deux ou trois verres de bon vin rouge. Les haricots étant cuits, enlevez le bouquet et les oignons, retirez le petit salé pour le couper en tranches, liez les haricots avec du beurre manié de farine; laissez mijoter et servez en entourant le plat des tranches de lard.

Laitues farcies. — Les laitues farcies se font de même que les *Laitues braisées*, mais avant de les ficeler on ouvre un peu les feuilles pour introduire une farce de godiveau entre chacune d'elles, et on achève la cuisson de la même manière.

Laitues braisées. — Prenez des laitues pommées et bien serrées dont vous enlèverez les premières feuilles. Faites-les blanchir à l'eau bouillante salée, et après quelques minutes d'ébullition sortez-les et égouttez. Puis, rafraîchissez à l'eau froide et pressez-les de façon à en faire sortir l'eau; ficelez-les et mettez-les dans une casserole que vous aurez foncée avec du lard de poitrine et de la bonne graisse de rôti. Ajoutez



poivre, muscade, oignon, bouquet garni, et couvrez les laitues avec du bouillon ordinaire ou du bouillon fait avec de l'extrait Liebig; couvrez d'un papier beurré et faites cuire feu dessus et dessous pendant deux

heures très doucement. Si la cuisson n'est pas complètement réduite, découvrez la casserole pour la faire tomber complètement à glace. Egouttez les laitues, déficelez et garnissez-en un plat en les arrosant d'une demi-glace ou d'une demi-cuillerée d'extrait Liebig pur.

Laitues au jus. — Choisissez de belles pommes de laitues, faites cuire dans l'eau salée, blanchir, puis égouter, pressez doucement, délayez bien, ajoutez les laitues, et achevez la cuisson dans du jus préparé avec l'extrait de Liebig. Liez avec un peu de fécule ou un roux. Il faut laisser bouillir à découvert, pour que la sauce s'évapore en partie.

Lentilles en purée. — On n'emploie les lentilles qu'à l'état sec; si elles doivent être servies en purée, on emploie les lentilles les plus petites appelées lentilles à la reine; si, au contraire, elles doivent être servies entières, il faut se servir des grosses lentilles blondes.

Dans l'un ou l'autre cas, il faut les mettre tremper à l'eau froide pendant dix ou douze heures environ et les faire cuire à l'eau froide avec un oignon, un bouquet garni, et les laisser jusqu'à ce qu'elles s'écrasent facilement sous le doigt.

A ce moment on les passe à la passoire fine et on les met dans une casserole avec un bon morceau de beurre; on tourne quelques minutes à la cuiller. Puis on ajoute une pincée de farine et on mouille légèrement avec du bouillon ou du Liebig si les lentilles doivent être préparées au gras, ou avec de la crème ou du lait si elles sont au maigre ; on laisse cuire doucement et on sert la purée en garniture, ou si elle est seule, avec des croûtons frits.

L'eau de cuisson est très bonne à être employé pour des soupes ou potages.

Lentilles au jus. — Après les avoir fait cuire à l'eau froide comme tous les légumes secs, on les assaisonne avec de la graisse ou du beurre et on mouille avec un peu d'eau chaude dans laquelle on a délayé de l'extrait de viande Liebig. Des œufs en chemise

placés sur les lentilles en font un joli plat et s'accommodent bien ensemble.

Lentilles à la maître-d'hôtel. — Après avoir fait cuire des lentilles dans de l'eau et du sel, avec un oignon découpé, égouttez-les, puis faites-les sauter sur le feu avec du beurre, des fines herbes, du poivre, du sel, et vous y ajoutez de l'extrait de Liebig, ce qui leur donne une saveur très appréciée des gourmets.

Comme pour les haricots, l'eau de la cuisson des lentilles donne un très bon potage en y ajoutant du beurre et de l'extrait Liebig.

Macaroni à l'italienne. — Il doit être choisi de couleur jaune transparente; la pâte doit être grenue sous le doigt et lisse en la cassant. Mettez sur le feu un litre de bouillon fait avec de l'extrait de Liebig délayé dans l'eau chaude. Quand il commence à cuire, mettez-y le macaroni avec un peu de poivre; couvrez, laissez cuire à petit feu. Lorsqu'il a absorbé tout le bouillon et qu'il paraît bien moelleux, mêlez-y 300 grammes de bon fromage de Gruyère, 100 grammes de Parmesan râpé et un morceau de beurre. Faites sauter pour mélanger et servez. Souvent on le fait gratiner.



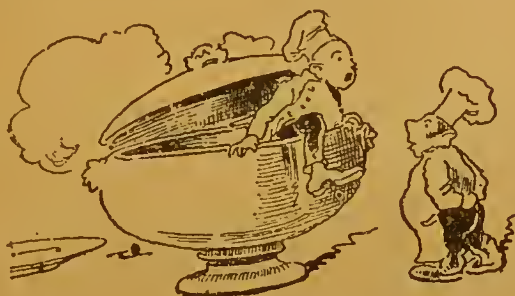
Macaroni à l'italienne au maigre. — Le bouillon doit être remplacé par le lait. Rien n est à changer dans le reste de la cuisson.

Macaroni au gratin. — Après avoir été préparé comme pour être servi à l'italienne, le macaroni, lorsque le fromage a été fondu, doit être mis dans un plat allant au feu bien beurré; on saupoudre de fromage râpé et un peu de chapelure, arrosez de beurre fondu, mettez au four ou couvrez du four de campagne, sur lequel, dans ce cas, vous ferez bon feu, tandis que

le plat sera simplement placé sur de la cendre chaude. Lorsqu'il a pris une belle couleur servez.

Macaroni gratiné au maigre. — Se fait comme il est dit au *Macaroni au maigre*, et se termine comme le macaroni au gratin.

Purée de marrons. — Après les avoir épluchés, on fait cuire des marrons à l'eau, avec du sel et un peu de fenouil.



Lorsqu'ils sont cuits, on les passe à la passoire, et après avoir mis du beurre dans une casserole, on y ajoute les marrons que l'on mouillera de crème et qu'on laissera cuire environ 10 minutes. Si la purée était trop claire, on l'épaissirait au moyen de fécule en très petite quantité et délayée dans de la crème. Si, au contraire. elle était trop épaisse, on rajouterait de la crème.

Navets glacés pour garnitures. — Les navets de Meaux ou de Freneuse sont les meilleurs à être employés pour cet usage. — Pelez-les, donnez-leur une forme égale, et faites-les blanchir à l'eau bouillante.

Egouttez-les et mettez-les dans une sauteuse avec du beurre, du sel et une bonne pincée de sucre en poudre; mouillez avec du bouillon ordinaire ou du bouillon à l'extrait Liebig et laissez doucement cuire feu dessus et dessous. Lorsque les navets sont sur le point d'être cuits, découvrez la casserole et laissez tomber la cuisson à glace. Enlevez les navets, mettez-les sur un plat et mélangez à ce qui reste de la cuisson une

cuillerée à café d'extrait Liebig ou à défaut un peu de jus, versez sur les navets et garnissez selon indication.

Navets à la sauce blanche. — Après avoir fait cuire à l'eau bouillante des navets, égouttez-les avec soin et saupoudrez-les de sucre en poudre. Versez dessus une bonne sauce blanche ou une sauce à la crème et servez.

Si on les sert à la sauce blanche, on peut mélanger à celle-ci une cuillerée à bouche de moutarde fine que l'on tournera vivement dans la sauce afin que le mélange soit parfait.

Navets en purée. — Épluchez et lavez une certaine quantité de navets tendres et faites-les blanchir à l'eau salée. Egouttez et faites-les cuire à feu très doux, et la casserole étant couverte avec un morceau de beurre et quelques cuillerées de consommé de volaille, ou à défaut avec de l'extrait de viande de Liebig délayé. Lorsqu'ils sont en purée, passez-les à la passoire fine et remettez cette purée dans la casserole avec un peu de sucre en poudre; ajoutez-y quelques cuillerées de velouté réduit, ainsi qu'un morceau de bon beurre frais, et tenez la purée bien chaude sans bouillir jusqu'au moment de servir. On peut la servir seule comme entremets ou comme garniture pour côtelettes, gigot, etc.



Navets au gras. — Faites cuire des navets à l'eau bouillante et, après les avoir égouttés, mettez-les dans une casserole à sauter avec un bon morceau de beurre, du sel et un peu de sucre en poudre. Mouillez de bouillon Liebig léger et faites doucement cuire, feu dessus et dessous. Lorsqu'ils sont cuits, découvrez la casserole et laissez le jus de cuisson réduire à glace. Enlevez les navets, mettez-les sur un plat et mélangez au reste de la cuisson une cuillerée à café d'extrait Liebig dont vous couvrirez les navets avant de servir.

Nouilles. — Les nouilles faites chez soi étant de beaucoup supérieures à celles que l'on achète toutes préparées, nous allons donner le moyen très facile de les faire.

Tamisez sur une table 500 grammes de farine au milieu de laquelle vous ferez un trou et casserez dedans six œufs; ajoutez trois cuillerées d'eau, une pincée de sel; mélangez bien le tout de façon que la pâte soit lisse. Laissez-la reposer une demi-heure, puis divisez-la en morceaux que vous replierez en les saupoudrant de farine de façon qu'ils ne s'attachent pas sur la table.

Repliez encore et divisez au moyen d'un couteau en petits filets très minces. Plongez-les dans l'eau bouillante et laissez à peine quelques minutes, puis égouttez avec soin.

Ensuite elles s'apprêtent comme le macaroni soit au gratin, à l'italienne, aux tomates, truffes, etc.

Nouilles à l'allemande. — Faites cuire une livre de nouilles, et lorsqu'elles sont bien égouttées, passez au beurre une demi-livre de jambon maigre que vous aurez coupé en petits dés ; ne laissez pas prendre couleur, ajoutez les nouilles, quelques cuillerées de bon jus ou une cuillerée de Liebig délayé dans six cuillerées d'eau chaude, environ un quart de fromage de Gruyère et de Parmesan râpé par parties égales, assaisonnez de poivre et muscade. Mélangez le tout et laissez sur le coin du fourneau afin que cela mijote. Sitôt le fromage fondu, versez sur un plat et servez.

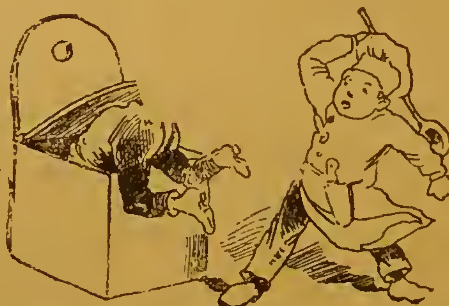
Oignons. — Lorsque vous devez employer des oignons émincés ou coupés en tranches, il est bon de supprimer les têtes et les queues pour en diminuer l'âcreté.

On peut ne pas le faire si ce sont de petits oignons, qui doivent figurer entiers.

Oignons farcis. — Autant que possible il est préférable de se servir de gros oignons doux du Midi que vous ferez blanchir à l'eau bouillante. Egouttez-les, creusez-les avec un vide-pommes et remplissez le vide de chair à saucisses ou de farce de quenelles. Beurrez

un plat qui aille au feu, rangez-y les oignons l'ouverture en dessus. Saupoudrez-les de sel et de sucre en poudre, recouvrez-les de bandes de lard et arrosez le tout d'une cuillerée d'eau-de-vie et de quelques cuillerées de jus (une demi-cuillerée à bouche d'extrait de viande Liebig délayé dans deux cuillerées d'eau chaude remplace très bien). Faites cuire doucement feu dessus et dessous, et lorsque les oignons sont cuits, dégraissez la sauce et servez.

Étuvée d'oignons. — Prenez de petits oignons que vous éplucherez et mettrez dans une casserole avec du beurre et un peu de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont de couleur blonde, arrosez-les de jus ou d'extrait Liebig délayé dans très peu d'eau chaude et autant de bon vin rouge. Ajoutez bouquet garni et laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, mettez les oignons sur



un plat, faites en sorte qu'ils restent bien entiers, retirez le bouquet et liez la sauce avec un morceau de beurre manié de farine. Donnez quelques bouillons et versez sur les oignons. Servez entouré de croûtons frits.

Purée d'oignons ou Soubise. — Prenez des oignons de moyenne grosseur et faites-les cuire à l'eau bouillante. Egouttez et passez, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, ajoutez la purée et une pincée de farine; mouillez de bouillon fait avec l'extrait Liebig, tournez souvent avec la cuiller; au moment de servir ajoutez un morceau de beurre.

Une purée d'oignons se sert souvent sous un filet de porc rôti.

Si la purée doit être maigre, on remplace le bouillon par de la crème ou du lait.

Oseille au jus. — Hachez l'oseille bien mince. joignez-y une bonne poignée de cerfeuil, de poirée blanche, épinards ou laitue aussi hachés; mettez le tout cuire à l'eau bouillante salée. Lorsque votre oseille sera cuite, vous l'égoutterez; ensuite faites-la rougir dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à la quantité; saupoudrez-la de farine en ne cessant pas de remuer, et mouillez-la soit avec du velouté, soit avec du jus de bœuf, du Liebig délayé dans un peu d'eau ou quelque bon fond. A défaut de tout cela, vous emploierez du bouillon; vous mettrez alors un peu plus de beurre. Quand elle aura bouilli un quart d'heure environ, liez avec un ou deux jaunes d'œufs et du beurre frais; dressez-la et mettez-y du jus, quartiers d'œufs durs, œufs pochés, ou viande, ou croûtons de pain frits au beurre.

Si l'oseille doit être au maigre remplacez le bouillon ou le velouté par du lait ou de la crème.

Poireaux à la sauce blanche. — Les jeunes poireaux fraîchement cueillis se servent seuls à la sauce blanche.

Epluchez-les et attachez-les par petits bottillons avant de les faire cuire à l'eau bouillante salée. Une fois cuits, égouttez et dressez sur un plat comme des asperges en accompagnant d'une sauce blanche.

Petits pois sautés. — Mettez les petits pois dans une casserole avec un bon morceau de beurre, oignon, sel, et une très petite pincée de sucre, sautez souvent et cuisez les pois sans y ajouter autre chose pour les mouiller que quatre ou cinq cuillerées de bouillon d'extrait de viande de Liebig; couvrez la casserole. Au moment de servir, mettez dans le fond du plat un morceau de beurre frais dans lequel vous avez délayé un jaune d'œuf; répandez les pois dessus et servez.

Petits pois à la bourgeoise. — Mettez des pois

dans une casserole avec du beurre, une belle laitue coupée en quatre, un bouquet de persil, du sel, un oignon découpé; faites cuire à très petit feu.


Barbe de capucin.

Au moment de servir ajoutez de l'extrait de viande Liebig à votre jus en mélangeant bien le tout.

Petits pois au sucre. — Prenez quatre cœurs de laitues que vous éplucherez et laverez soigneusement; mettez-les dans une casserole de cuivre en ayant soin de les ficeler; ajoutez un peu de sel et un morceau de beurre; laissez cuire en tenant bien couvert pendant une heure et demie; ajoutez trois ou quatre morceaux de sucre; préparez trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant la quantité de petits pois; mettez-y un bon morceau de beurre que vous délayez soigneusement dans les jaunes d'œufs; retirez les petits pois encore contenus dans la casserole, à l'aide d'une écumoire, afin de ne point mettre l'eau de leur cuisson; ajoutez peu à peu les petits pois en tournant toujours avec une cuiller, afin que la liaison ne se coagule pas. — Servez dans un légumier.

Petits pois au jus. — Procédez comme pour les *Petits pois au sucre;* faites-les soigneusement égoutter avant de les remettre dans une autre casserole de cuivre avec poivre, sel, beurre, jus de viande; on peut y ajouter les cœurs de laitues avec lesquels on a cuit les petits pois, mais non l'eau de leur cuisson. Servez avec des pigeons ou bien un rôti de veau.

Purée de pois secs. — Faites tremper pendant quelques heures à l'eau froide des pois cassés, que vous égoutterez et mettrez ensuite cuire à l'eau également froide avec du sel, une carotte, un oignon ou deux et un peu de poireau. Faites partir à grand feu pour faire bouillir; écumez, retirez la casserole sur le coin du

fourneau, et laissez cuire doucement jusqu'à ce que les pois s'écrasent sous les doigts. Enlevez les carottes, oignon, poireau et égouttez les pois en ayant soin d'en conserver le bouillon, écrasez-les en les mouillant peu à peu avec le bouillon de cuisson. Mettez la purée avec un bon morceau de beurre dans une casserole et laissez-la réduire à feu doux. Dès qu'elle a pris consistance, servez-la pour garniture.

Pois mange-tout. — Après avoir épluché des pois mange-tout, jetez-les dans l'eau bouillante peu salée et faites cuire à feu vif environ une demi-heure. Egouttez-les et faites-les sauter avec un bon morceau de beurre, sel et poivre, et sitôt le beurre fondu, servez sur un plat très chaud.

Pois mange-tout à la crème. — Après les avoir fait sauter au beurre comme les précédents, on ajoute, un peu avant de servir, quelques cuillerées de bonne crème fraîche.

Petits pois en conserves. — Il faut prendre de préférence des petits pois conservés au beurre, et avant de les servir les laver à l'eau bouillante. Egouttez-les et assaisonnez ensuite comme des petits pois frais.

Petits pois au lard. — On peut prendre, pour les accommoder ainsi, des pois moyens ou même de gros pois. Maniez-les dans l'eau fraîche avec du beurre comme les *Pois à la française*, mais en employant moins de beurre. Égouttez-les et faites revenir dans un peu de beurre du lard de poitrine coupé en petits morceaux. Lorsqu'il est de couleur blonde, retirez-le, ajoutez un peu de farine au beurre resté dans la casserole, tournez pendant quelques minutes pour faire un petit roux, remettez le lard, les pois, des



oignons blancs, persil, poivre couvrez la casserole et laissez cuire doucement environ trois quarts d'heure.

La cuisson terminée, retirez le bouquet et servez. On peut, si on le veut, ne pas faire de roux et remplacer le lard par du jambon.

Petits pois à l'anglaise. — Ils doivent être très frais et fraîchement écossés. — Mettez-les à l'eau bouillante légèrement salée et cuisez à grand feu. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez, servez sur un plat et accompagnez-les d'une assiette contenant du beurre frais ou mettez-en un bon morceau sur les pois.

Petits pois à la française. — Prenez un litre de pois frais que vous mettrez dans une terrine en les couvrant d'eau froide. Maniez-les avec 75 grammes de beurre fin jusqu'à ce que le beurre et les pois ne forment qu'un corps que vous posez dans une passoire pour laissez égoutter. Ensuite mettez les pois sur un feu vif et faites-les sauter quelques minutes. Lorsqu'ils sont bien verts, ajoutez deux ou trois petits oignons blancs et couvrez la casserole d'une assiette ou d'un plat contenant de l'eau chaude. Laissez la casserole à feu doux, de façon que les pois mijotent environ une demi-heure. Retirez-les du feu et liez avec un bon morceau de beurre fin. On peut si on le veut manier le beurre avec de la farine afin que le jus soit mieux lié.

Pommes de terre soufflées. — On pèle des pommes de terre de Hollande et on les coupe dans le sens de la longueur assez minces. Pour qu'elles soufflent bien, il faut les essuyer et les jeter en premier lieu dans de la friture très peu chauffée. Ensuite, on les égoutte avec soin de façon à les sécher, puis on les plonge à nouveau dans une autre friture neuve bien chauffée. On peut faire une troisième fois cette opération au moment de servir si elles n'ont pas pris assez de couleur. Il n'y a plus qu'à égoutter et à saler avant de servir.

Pommes de terre à la lyonnaise. — Apres avoir fait cuire des pommes de terre dans de l'eau et du sel, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole, versez dessus une purée très claire d'oignons; ensuite coupez des oignons en tranches,

faites-les revenir dans du beurre, ajoutez un peu de farine, du sel, poivre, un filet de vinaigre, mouillez, et faites cuire à petit feu. Au moment de servir, vous ajoutez du Liebig délayé dans un peu d'eau tiède ; sautez les pommes de terre dans cette sauce et servez.

Purée de pommes de terre. — Faites cuire des pommes de terre dans de l'eau et du sel, épluchez-les, ensuite écrasez-les bien avec une cuiller de bois.

Mettez dans votre casserole un bon morceau de beurre bien frais, ou de la graisse de bœuf et jetez-y vos pommes écrasées ; mouillez, puis ajoutez poivre, sel et un peu d'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau, mêllez bien le tout ensemble, laissez épaissir quelques minutes sur un feu doux et retirez.

Pommes de terre à la crème. — Faites cuire des pommes de terre à l'eau (sans sel), coupez-les en rondelles très minces ; d'autre part, vous avez préparé une sauce blanche : mettez-y les rondelles de pommes de terre, avec sel et poivre : laissez cuire sur un feu très modéré ; faites avec un peu de lait une liaison d'œufs ; ajoutez-la à la sauce blanche, avec un morceau de beurre frais et un peu de jus de viande ou du Liebig délayé, ou même du jus de poulet et de veau.

Gâteau de pommes de terre au fromage. — Lorsque vous avez pelé des pommes de terre, coupez-les en tranches minces, et après avoir bien beurré une casserole ou mieux une cocotte de fonte, rangez dans le fond des pommes de terre, assaisonnez de poivre, peu de sel, fromage de Gruyère râpé et très légèrement de parmesan. Continuez à faire un lit de pommes de terre recouvert de fromage jusqu'à hauteur de la casserole. Cuisez très-



doucement et pendant environ deux heures avec feu dessus et dessous. Au moment de servir, renversez la casserole sur le plat : les pommes de terre doivent alors se tenir et former un gâteau.

Pommes de terre nouvelles sautées au beurre. — Choisissez de préférence les petites pommes de terre nouvelles ou moyennes, ne faites cuire ensemble que les pommes de terre de grosseur à peu près égale, après avoir gratté la peau, essuyez-les avec soin. Faites chauffer du beurre dans une sauteuse, placez vos pommes de terre de façon à ce qu'elles ne soient pas l'une sur l'autre, faites-les sauter sur feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées ; lorsqu'elles seront à moitié cuites, saupoudrez de sel fin, la cuisson terminée, on peut ajouter du persil haché fin.

Pommes de terre au beurre noir. — Préparez une sauce au beurre noir, versez dans un plat sur des pommes de terres cuites à l'eau et coupez-les comme pour les *Pommes de terre à la maître-d'hôtel;* garnissez avec du persil frit pour servir.

Pommes de terre sautées. — Lavez et mettez dans une casserole des pommes de terre, couvrez-les d'eau, salez et laissez cuire aux trois quarts ; égouttez, pelez et coupez en rouelles. Mettez dans une sauteuse ou dans une poêle un bon morceau de beurre que vous faites chauffer, ajoutez les pommes de terre ; faites sauter à feu vif, saupoudrez de sel et de poivre. Servez lorsqu'elles sont de belle couleur.

Pommes de terre duchesse. — Préparez et opérez comme pour les *croquettes de pommes de terre;* préparez de petites tablettes en forme de carré long, ayant 2 à 3 centimètres d'épaisseur, passez comme il est dit, faites chauffer du beurre dans une sauteuse, rangez-y les tablettes préparées en évitant qu'elles se touchent; faites leur prendre une belle couleur de chaque côté, égouttez, dressez-les en couronne sur un plat et servez.

Pommes de terre au gratin. — Préparez et opérez

comme il est dit pour les *Pommes de terre aux anchois*, supprimez les anchois, mélangez à la pâte du fromage de Gruyère, de préférence du Parmesan râpé ; versez dans un plat à gratin que vous avez beurré ; saupoudrez-la de fromage râpé ; faites cuire au four ; lorsque les pommes de terre ont pris une belle couleur, servez.

Pommes de terre aux anchois. — Choisissez de bonnes pommes de terre, faites-les cuire au naturel, épluchez et passez au tamis. Mélangez à cette purée quatre ou cinq jaunes d'œufs et deux blancs par litre de pommes de terre employées, du Parmesan râpé et des filets d'anchois taillés en dés ; mélangez bien le tout, beurrez un moule, saupoudrez-le de chapelure, versez-y la purée et faites cuire au four avec feu dessus et dessous pendant une demi-heure ; renversez sur un plat et servez.



Les anchois se remplacent facilement par des filets de harengs saurs.

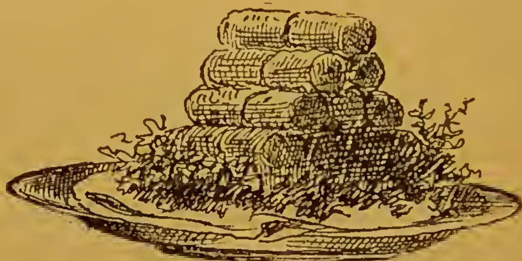
Pommes de terre à la maître-d'hôtel. — Faites cuire à petit feu dans de l'eau salée des pommes de terre que vous aurez eu soin de laver. Coupez-les en rouelles, mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau, un bon morceau de beurre, sel, poivre, persil haché fin ; laissez mijoter pendant quelques minutes ; lorsque le tout est bien lié, ajoutez un jus de citron et servez.

Pommes de terre au lard. — Coupez en gros dés du lard de poitrine plutôt maigre que gras, faites-le revenir dans du beurre, lorsqu'il est de belle couleur, ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux, tournez-les quelques minutes, assaisonnez avec un peu d'ail et d'échalotes, bouquet garni et du poivre.

Mouillez avec du bouillon Liebig et faites cuire sans remuer, afin d'éviter que les pommes de terre s'écrasent. Au moment de servir, retirez le bouquet garni.

Pommes de terre au fromage. — Choisissez autant que possible des pommes de terre de même grosseur. Lavez et pelez-les, coupez-les en rouelles minces, faites-les sauter dans du beurre et à feu doux pendant quelques minutes sans leur laisser prendre couleur; assaisonnez, poivre, sel, très légèrement de muscade; lorsqu'elles commencent à attendrir, prenez un moule, ou à défaut un plat à gratin remplacera, rangez dedans les pommes de terre par lit en alternant avec un lit de fromage. Mettez au four ou avec feu dessus et dessous, et, lorsque les pommes de terre sont cuites et de belle couleur, renversez-les sur un plat et servez.

Croquettes de pommes de terre. — Faites cuire au four six belles pommes de terre; puis pelez-les et



écrasez-les dans une passoire très fine; salez; ajoutez peu à peu six jaunes d'œufs cassés l'un après l'autre en travaillant la pâte avec une cuiller; battez en neige le blanc de six œufs, ajoutez à la pâte; prenez de cette pâte gros comme un œuf pour chaque croquette et roulez celle-ci dans de la farine. Mettez sur le feu de la graisse de rôti, ou bien du saindoux; quand cette friture est aussi bouillante que possible, mettez-y les croquettes. Dix minutes de cuisson suffisent.

Riz. — Le riz s'emploie en potages, en garniture, en entremets sucrés ou non. On doit toujours le laver

plusieurs fois à l'eau froide avant de s'en servir, puis on l'égoutte et on le met *crever* soit dans du bouillon, du lait ou de l'eau en ne mettant le liquide que petit à petit. On doit toujours éviter de remuer le riz pendant sa cuisson; faute de cette précaution les grains du riz ne restent plus entiers et il s'attache beaucoup plus facilement.

Riz en subrics. — Après avoir fait blanchir et égoutter du riz, faites-le cuire à petit feu dans du lait jusqu'à ce qu'il ait une certaine consistance. Lorsqu'il est refroidi, mélangez-lui quelques jaunes d'œufs crus, un morceau de beurre frais et du gruyère râpé. Avec ce mélange, faites de petites galettes que vous ferez jaunir dans du beurre, et lorsqu'elles auront pris une belle couleur, égouttez-les et servez en couronne sur un plat. On peut selon son goût les saupoudrer de sucre.

Riz aux tomates. — Lorsque le riz a été cuit dans une casserole où vous aurez auparavant fait jaunir un oignon et après avoir retiré le bouquet garni, on mélange au riz quelques cuillerées de purée de tomates et un morceau de beurre fin, après quoi on sert aussi chaud que possible.

L'eau du riz au beurre peut être remplacée par du bouillon Liebig ou autre.

Riz à l'indienne. — Faites revenir dans du beurre du lard de poitrine coupé en petits morceaux avec des oignons hachés fin. Lorsque le tout commence à prendre couleur, ajoutez le riz et mouillez-le plus qu'à hauteur avec du bouillon ou de l'extrait Liebig délayé à l'eau chaude. Couvrez la casserole et donnez un quart d'heure d'ébullition, puis achevez la cuisson au four du fourneau, et lorsque le riz est cuit, servez.

Riz gratiné. — Faites bouillir dans une cassserole du bouillon d'extrait de viande Liebig ou autre et mélangez-y du riz bien lavé. Faites cuire en ayant soin que les grains restent entiers. La cuisson terminée, ajoutez du beurre frais, du Gruyère et du Parmesan

râpé, et mettez le tout dans un plat allant au feu. Saupoudrez de fromage râpé et d'un peu de chapelure : arrosez de beurre fondu et mettez au four pour prendre couleur, ou couvrez du four de campagne sur lequel le feu devra être assez vif, tandis que le plat sera posé sur de la cendre chaude.

Riz au gras. — Mettez jaunir dans du beurre du lard de poitrine et des petites saucisses, retirez et



tenez au chaud. Mélangez au beurre qui est reste dans la casserole du riz bien lavé. Couvrez-le plus qu'à hauteur de bouillon fait d'extrait de viande en le remplaçant au fur et à mesure qu'il se réduit, assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet garni.

La cuisson terminée, retirez le bouquet et servez en garnissant le plat avec les saucisses et les tranches de lard.

Romaines. — Les romaines se préparent et se servent de même manière que la *chicorée*.

Salsifis. — Ratissez et coupez des salsifis de la longueur de 15 centimètres environ ; mettez-les à l'eau froide vinaigrée. Faites-les cuire ensuite dans beaucoup d'eau en y jetant, lorsqu'elle bout, du sel et une cuillerée de farine; quand ils sont cuits, égouttez, trempez dans la pâte à frire et jetez dans une bonne friture bien chaude. Servez à la poulette, au jus de viande, avec du Liebig; ou avec une sauce blanche Béchamel.

Salsifis au jus. — La meilleure espèce de salsifis est noire ; quelle que soit la façon dont on veut les apprêter, on les nettoie en les ratissant jusqu'à ce qu'ils soient blancs, et les jetant au fur et à mesure dans l'eau fraîche; quand tous ces salsifis sont ainsi nettoyés, on les retire de l'eau avec une passoire pour les faire égoutter; on les met dans une casserole avec sel, poivre et un bon morceau de beurre ; on les mouille d'un peu de bouillon Liebig ou autre et l'on y ajoute un morceau de gelée de viande. On fait mijoter sur le feu pendant deux heures au moins en mouillant avec le bouillon et du jus de viande quand les salsifis viennent à se sécher.

Salsifis sautés. — Prenez des salsifis noirs dits *scorsonéres*, ratissez-les avec soin, coupez-les en deux ou trois parties et jetez-les dans une terrine d'eau acidulée fortement de vinaigre. Mettez une cuillerée de farine dans une casserole, délayez-la à l'eau froide en quantité suffisante pour que les salsifis baignent ; salez, faites bouillir, retirez les salsifis de l'eau froide et jetez-les dans le liquide bouillant où vous les laisserez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous le doigt. Egouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés fin, sel, poivre, muscade; faites sauter pour faire fondre le beurre, afin d'éviter qu'il tourne en huile. Achevez par un jus de citron et servez.

Salsifis à la sauce brune. — Nettoyez les salsifis et mettez-les à mesure dans de l'eau et du vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, puis vous ferez une sauce brune, à laquelle vous adjoindrez un peu de véritable extrait de viande Liebig, et vous ferez faire un tour à vos salsifis dans cette sauce avant de servir.

Tomates farcies au gras. — Il faut choisir de grosses tomates bien rouges.

Fendez-les en deux sur le travers et enlevez les graines avec une cuiller à café ; rangez-les sens dessus

dessous sur un tamis pour en laisser échapper l'eau. Hachez fin du lard gras, du veau rôti froid, des champignons, échalote, ail, persil. Mettez cette farce dans un peu de beurre, salez, poivrez et tournez avec la cuiller pendant quelques minutes sur un feu doux, liez de quelques cuillerées de bon jus ou un peu d'extrait Liebig, puis retirez du feu, garnissez-en l'intérieur des tomates, rangez-les sur un plat à gratin huilé d'avance, saupoudrez-les de mie de pain et faites cuire doucement avec feu dessus et dessous ou au four du fourneau ; la cuisson terminée, dressez sur un plat et servez.

Tomates farcies au maigre. — Préparez et opérez comme pour les *Tomates farcies au gras*, mais faites une farce maigre ainsi composée : œufs durs hachés fin avec des champignons, persil, ail, échalote ; ajoutez un peu de panade, de lait et de mie de pain ; salez, poivrez, mélangez bien le tout, passez-le au beurre et emplissez le vide des tomates comme il est expliqué aux *Tomates farcies au gras*, et terminez de même.

Topinambours. — Epluchez et lavez des topinambours : faites-les cuire à l'eau salée, égouttez, coupez



par tranches et servez-les à la sauce blanche, au jus, à la crème ou à la maître-d'hôtel.

Ils s'apprêtent encore au gratin, ou bien ils se font frire en procédant comme il est indiqué pour les salsifis.

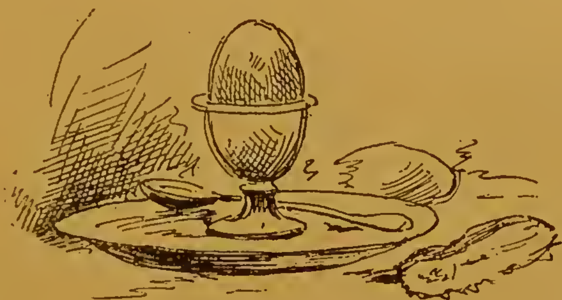
Truffes. — Il n'y a pas plusieurs espèces de truffes ; les truffes blanches ou blondes et les truffes noires ne

constituent pas deux espèces de truffes; toutes les truffes sont blanches quand elles commencent à paraître, c'est-à-dire jusqu'en mai ou juin; ensuite elles deviennent grises, et enfin noires: elles grossissent jusqu'aux gelées. La récolte des truffes noires, qui sont les plus succulentes et les plus parfumées, commence au mois de novembre et se continue jusqu'à la fin de février. C'est ordinairement dans les forêts de chênes ou de chataîgniers, où la terre est sèche et sablonneuse. que l'on trouve des truffes: on se sert pour les découvrir d'une vieille truie.

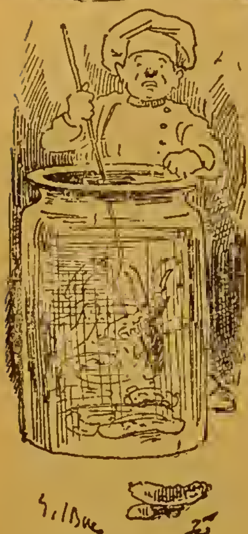
Macaroni aux truffes. — Ce plat maigre est très apprécié.

Le macaroni préparé comme il est dit au *Macaroni au maigre*, laissez fondre le fromage jusqu'à ce qu'il soit absolument filandreux, et mélangez quelques truffes cuites coupées en lames minces et quatre ou cinq cuillerées de bonne crème. Laissez mijoter quelques minutes et servez.

Macaroni aux tomates. — Faites le macaroni exactement comme s'il devait être servi à l'italienne, et lorsque le fromage est bien fondu, mélangez quelques cuillerées de purée de tomates assez consistante et servez.



CONSERVES



Conservation du bouillon. — Chacun sait quelle est la difficulté pendant l'été de conserver le bouillon ; non-seulement il faut le faire bouillir à plusieurs reprises, ce qui en diminue la quantité, mais malgré ce moyen on n'y parvient pas toujours.

Donc, nous conseillons de plonger pendant l'opération de l'ébullition, un morceau de charbon de bois et de le faire bouillir avec le bouillon dans lequel on le laissera séjourner. Avec ce moyen si simple on gardera le bouillon plusieurs jours pendant les grandes chaleurs.



Invention du fil à couper le beurre.

Conservation du beurre. — Pour conserver le beurre on le fait fondre au bain-marie, on le laisse légèrement bouillir, afin de lui permettre de rejeter les matières étrangères qu'il pourrait renfermer. On écume et on décante. Après ces deux opérations, on verse le beurre dans un vase de grès bien sec et sans aucun goût. Aussitôt refroidi et bien figé, on le recouvre d'une forte couche de

sel, on le bouche très hermétiquement et on le place à l'abri de l'humidité et de la grande chaleur. Dans ces conditions il peut se garder une année entière.

Conservation des viandes par la graisse. — Dans certaines contrées de la France on conserve la viande dans la graisse et plus spécialement le porc, le poulet, la dinde, l'oie et le canard.

On fait d'ordinaire cuire à feu doux la viande dans le saindoux, puis on le laisse refroidir. On coule ensuite une légère couche de graisse dans le fond d'un pot de grès, on place sur cette couche de graisse refroidie une couche de viande ou de volaille coupée par morceaux, puis une autre couche de graisse, et on laisse refroidir en continuant jusqu'à ce que le pot soit rempli.

Lorsque la dernière couche de graisse est figée, on bouche très hermétiquement et on place le pot dans un endroit sec à l'abri de la chaleur et de l'humidité. La graisse d'oie est la meilleure pour cette opération, qui peut se faire avec toute autre.

Conservation du poisson. — Faites un court-bouillon de 8 litres d'eau et 1 kilogramme de gélatine commune, mettez-y cuire aux trois quarts des poissons à chair ferme. Ils pourront se conserver plusieurs jours et s'envoyer au loin. On achève la cuisson au moment de s'en servir.

Autre moyen. — Vous lui faites faire un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel ; vous le laissez dans cette eau deux ou trois jours sans qu'il se corrompe, parce qu'il tombe au fond du vase et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes obligé de le garder plus de trois jours, vous remettez le vase sur le feu en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier. Il peut ainsi soutenir jusqu'à trois ébullitions. — Employez un vase de terre ; évitez le fer et surtout le cuivre.

Conservation des œufs. — Les précautions à prendre pour conserver les œufs doivent tendre à les garantir du contact de l'eau, de l'humidité, de l'action de l'air, de la gelée et de la chaleur.

Dans certains pays chauds et secs, on arrange des œufs, au fur et à mesure de la ponte, dans un baril, sur un lit de sel marin très sec; cette méthode n'est pas praticable dans les contrées humides et froides, parce que le sel attire l'humidité et se réduit alors en une saumure liquide qui pénétre à travers la coque et détruit, à la longue, l'intérieur de l'œuf.



Dans quelques pays on stratifie les œufs dans le son, les cendres de bois neuf, la sciure de bois, le sable blanc ou grès, le terreau de couche très sec, le poussier de charbon de bois, mêlé avec du sel, la balle d'avoine, le blé, l'orge, le millet, ou enfin on les place tout simplement, en les retournant souvent, sur des lits de paille de seigle très sèche.

Les fermiers intelligents rejettent avec raison les cendres parce qu'elles attirent et retiennent l'humidité de l'atmosphère, et le son parce qu'il réchauffe et fermente, ou se couvre des mites. La meilleure poudre pour cet usage est un mélange bien combiné et bien sec de sable blanc ou grès, de charbon pulvérisé et de sel marin.

Les œufs renfermés dans un tonneau, une caisse en bois ou un panier, sont placés dans un endroit tempéré sur des chantiers de bois, à l'abri de la chaleur et, autant que possible, de l'accès de la lumière.

Dans l'ouest et le centre de la France, les œufs sont stratifiés avec des balles d'orge ou d'avoine dans des paniers en paille bien fermés et suspendus dans un lieu obscur, ni trop froid ni trop chaud. La paille hachée peut servir au même usage quand elle n'est pas exposée à l'humidité. On les met aussi dans de la farine, de la cendre, le petit bout en bas.

A l'aide de ces divers moyens, les œufs peuvent rester sains pendant quelques semaines, lorsqu'ils demeurent constamment en repos, mais le transport leur est

nuisible, surtout lorsqu'ils sont fécondés. Le cahot des voitures désorganise les parties intérieures, et alors le germe meurt et corrompt tout ce qui l'environne. Il y a donc avantage à ne conserver que des œufs inféconds ; l'expérience a démontré qu'un œuf non fécondé peut se conserver bon pendant un mois sans avoir subi aucune préparation, et sans autre déchet qu'une perte en poids produite par l'évaporation.

On a remarqué aussi que les œufs pondus par un temps frais, en mars par exemple, et surtout en septembre, se conservaient beaucoup mieux que les autres.

Méthode pour conserver des fruits frais. — Avec certaines précautions on peut encore assez longtemps se conserver des fruits frais, il suffit pour cela de disposer d'une pièce obscure, sans aucune humidité. On range sur des tablettes les fruits que l'on doit garder en ayant soin qu'ils ne se touchent pas. Dans ces conditions tous les fruits d'hiver, tels, que poires, pommes, coings, etc., sont très facilement conservés.

Conservation des raisins. — On peut facilement conserver du raisin pendant l'hiver et divers procédés sont employés pour cela. On les conserve soit dans des sacs, dans un fruitier ou une chambre quelconque et dans des tonneaux.

Lorsqu'on n'en a pas une grande quantité à garder, on peut le conserver très beau en laissant à chaque grappe un bout de sarment auquel elle est adhérente; on plonge le sarment dans une petite bouteille remplie d'eau dans laquelle on a mis un morceau de charbon ou du charbon en poudre. Quelques personnes ont des chevalets spéciaux pour supporter ces flacons, mais cela n'est pas nécessaire. Les grappes de raisin doivent être visitées souvent et tout grain qui menacerait de se gâter enlevé soigneusement.

Un moyen très simple également et à la portée de chacun, consiste à suspendre des cerceaux autour desquels on attache chaque grappe au moyen d'un fil par sa base. C'est le procédé employé généralement

dans les départements méridionaux de la France. Les mauvais grains doivent également être enlevés de temps en temps.

Quelques personnes mettent le raisin simplement sur un lit de paille bien sèche après l'avoir cueilli sans aucune humidité. Dans ce cas, il faut le visiter très souvent et n'y pas toucher sans nécessité.

Raisins secs et cerises. — Se sèchent comme les pruneaux, au four, mais moins longuement et peuvent être, comme ceux-ci, préparés en compote. Les petites cerises dites *griottes* se sèchent aussi de même façon, mais on achève le séchage au soleil.

Prunes séchées et pruneaux. — Prenez de belles prunes bien choisies de diverses espèces, même des reines-claude que vous disposerez sur des claies, et mettez-les au four doux en ayant soin de les retourner une à une. Cette opération doit être renouvelée plusieurs fois jusqu'à ce que les prunes soient sèches. Une fois sèches, mettez-les au sec dans un endroit aéré. Lorsqu'ils doivent être employés en compote, faites-les gonfler après les avoir lavés dans de l'eau tiède, cuisez-les avec moitié eau et moitié vin en ajoutant du sucre.

Cerises conservées. — Comme tous les autres fruits, il faut choisir les cerises bien saines et peu mûres. Coupez la moitié de la queue, laissez-les entières et mettez-les en bouteilles après les avoir couvertes d'un sirop de sucre à 25 degrés environ et faites cuire au bain-marie comme les abricots, etc.

Conserves de groseilles. — Après avoir égrappé les groseilles, mettez-les dans une bouteille et opérez comme pour les cerises, abricots, etc.

Conserves de framboises. — Procéder pour la mise en bouteilles comme pour les groseilles et cerises; après avoir choisi des framboises peu mûres, les couvrir d'un sirop à 25 degrés et trois minutes de cuisson à l'eau bouillante au plus.

Conserves de fraises. — Se font comme celles de framboises; mais elles gardent difficilement leur parfum.

Prunes de reine-claude. — Il est bon de savoir que confire un fruit c'est remplacer l'eau qu'il contient par du sucre; tant que le fruit contient encore un peu d'eau ou d'acidité, il est disposé à fermenter. Quand les gelées ne sont pas assez cuites ou assez sucrées, on les voit former une écume et comme bouillir : il faut les recuire, c'est le seul remède.

Coupez la queue à moitié ; faites quelques trous. Mettez-les dans une bassine d'eau froide 3 ou 4 centimètres plus haut que les prunes et sur un feu doux. Quand on verra l'eau bouillir, on remuera les prunes avec une écumoire ; éviter de les briser ; quand elles seront bien ramollies, on les mettra pendant deux heures dans de l'eau fraîche et on les égouttera sur un tamis de crin.

Mettez les prunes dans une terrine et laissez reposer vingt-quatre heures ; égouttez le sirop et laissez-le bouillir jusqu'à 35 degrés.

Mettez les prunes dans le sirop chaud et faites bouillir pendant une minute pour faire entrer le sirop dans le fruit.

Deux jours après, renouvelez l'opération et laissez bouillir jusqu'à 38 degrés; le lendemain renouvelez encore l'opération et cuisez le sirop jusqu'à 40 degrés.

Laissez refroidir à moitié dans la bassine et mettez en pots; quand elles seront froides, bouchez avec un papier et couvercle dessus.

Pêches conservées. — Elles se conservent de même façon que les abricots, en leur donnant un peu moins d'ébullition.

Abricots en conserves. — On doit choisir de préférence des abricots de plein vent, sains et avant qu'ils n'aient atteint leur complète maturité. Ce choix fait, on sépare en deux parties les abricots dont on retire les noyaux, et on place chaque moitié du fruit dans une bouteille à conserves, en ayant soin de les bien ranger ; cette opération terminée, on couvre les fruits avec un

sirop de sucre porté à 20 degrés environ et on bouche en ayant soin de ficeler le bouchon afin que l'ébullition ne le fasse pas sortir, puis on met les bouteilles au bain-marie, où elles doivent subir cinq minutes de cuisson à l'eau bouillante.

Conservation des pommes a la campagne. — Quand la place manque pour conserver les pommes, on les mêle tout simplement aux pommes de terre, dans les caves, par tas de 10 à 15 hectolitres.

Conservation des citrons. — Ces fruits sont très sujets à se gâter, pour peu qu'ils soient atteints par l'humidité, et les personnes qui en font provision sont souvent exposées à en perdre de grandes quantités. Voici un moyen de conservation simple et efficace.

On fait sécher soit auprès du feu, soit dans un four, du sable fin, et quand il est froid on en met une couche au fond d'une caisse bien propre et bien sèche; on enveloppe de papier chaque citron et on le dépose à mesure, la côté de la queue tourné en bas sur la couche de sable et de manière que les fruits ne se touchent pas. Sur ce premier lit de citrons on met une couche de sable de $0^m,04$ ou $0^m,05$ centimètres d'épaisseur, et sur cette couche un second lit de citrons disposés de la même manière, et ainsi alternativement, par une couche de sable.

Conserves de haricots flageolets. — Faites de même que pour les *petit pois*, toutefois en supprimant le sucre. Donnez deux bonnes heures d'ébullition, mais pour plus de sûreté donnez encore le lendemain une nouvelle heure d'ébullition.

Conservation des haricots verts. — Divers procédés sont employés; nous ne parlerons que des plus simples. Le premier consiste à blanchir à l'eau bouillante salée les haricots après les avoir épluchés. Leur laisser faire un ou deux bouillons, les retirer du feu et les égoutter, après quoi on les sèche sur des torchons et on les fait sécher de nouveau au four sur des claies.

Lorsqu'on doit employer les haricots, on les fait trem-

per douze heures à l'eau tiède, et dans ce cas, ils sont excellents pour être accommodés avec du lard, jambon, mouton, etc...

Une autre méthode consiste à les mettre au sel comme la choucroute.

Dans des pots de grès on dispose les haricots une fois épluchés et on en fait une couche que l'on recouvre de gros sel, en alternant ainsi jusqu'à ce que les pots soient remplis. Puis on dispose sur chacun une petite planchette sur laquelle on met soit une grosse pierre, soit un poids, de façon à presser beaucoup les haricots. Lorsqu'on doit s'en servir, on les met dessaler à l'eau très légèrement tiède. Ce procédé a l'agrément de les conserver très verts.

La plus simplifiée de toutes ces manières est celle qui est employée dans presque toutes les campagnes de la basse Alsace, elle consiste à enfiler les haricots sur de gros fils et à en former de véritables chapelets que l'on suspend pour sécher à l'air ou au four. Avant de les employer, ces haricots doivent être également mis à l'eau tiède au moins douze heures.

Conservation des petits pois. — Ce moyen très simple donne de très bons résultats, et dans les campagnes où ils est usité on a pendant l'hiver des pois excellents, toujours verts.

Prenez des pois très tendres, mettez-les dans des bouteilles à col un peu large; autant que possible couvrez-les d'une cuillerée de sucre en poudre, ficelez avec des bouchons dont la qualité est employée pour les eaux gazeuses; ficelez le bouchon en croix et aussi fortement que cela se peut. Placez les bouteilles dans un récipient garni de foin en enveloppant les bouteilles de manière qu'elles ne se touchent pas. Remplissez le récipient d'eau froide; mettez sur le feu et donnez une bonne heure d'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau et mettez à la cave.

Quelques personnes, après avoir mis le sucre en poudre, recouvrent les pois d'une saumure très forte avant de les mettre bouillir. Les pois ne doivent arriver qu'à environ 3 centimètres du bouchon.

Épinards et chicorée conservés. — De même que les épinards, la chicorée se fait blanchir, comme si elle devait être servie fraîche. — Egouttez-la et mettez dans des bouteilles en leur donnant une ébullition d'une demi-heure.

Champignons en conserve. — Les champignons destinés à la conserve doivent être très frais et parfaitement choisis. Ceci fait, épluchez-les et coupez si vous voulez par morceaux que vous mettrez à la casserole avec du beurre, sel, jus de citron. Une fois refroidis, mettez-les en bouteilles avec le jus qu'ils ont jeté, couvrez les bouteilles et faites-les cuire au bain-marie environ une demi-heure.

Manière de conserver l'oseille pendant l'hiver. — A la fin de septembre ou au commencement d'octobre, on cueille de l'oseille, on la hache et on y mêle ensuite du persil, de la ciboule, du cerfeuil de la petite laitue et de la poirée ; on la fait cuire en ayant soin de la remuer sans cesse avec un bâton ou spatule, afin qu'elle ne s'attache point au vase. On en ajoute à mesure qu'elle fond; on entretient un feu très doux, et lorsque l'on juge qu'elle est assez cuite, ce que l'on reconnaît à la pesanteur et l'épaisseur, on la sale un peu plus que si c'était pour manger de suite, et on la met dans des pots de grès, où on la laisse refroidir avant de la couvrir d'une couche de beurre fondu. Si après que l'oseille est refroidie, l'eau surnage, c'est une marque que l'oseille n'est pas assez cuite; et se gâterait infailliblement si l'on n'avait pas la précaution de la remettre sur le feu et de la faire cuire encore quelque temps.

Autre manière. — On hache et fait cuire l'oseille et les autres ingrédients comme nous venons de l'indiquer; on la laisse refroidir dans des vases de faïence. On la met ensuite dans des bouteilles à grandes embouchures que l'on bouche soigneusement. On fait bouillir au bain-marie, pendant un quart d'heure seulement, et l'oseille se conserve aussi fraîche et aussi intacte que si elle sortait du jardin.



PATISSERIE ET ENTREMETS DIVERS

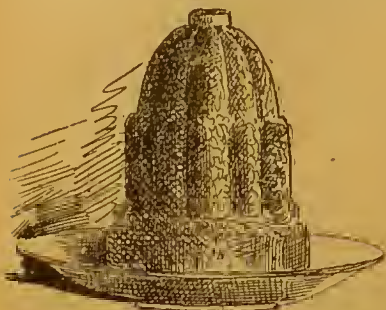
Une bonne ménagère doit savoir faire un peu de pâtisserie ; c'est une science qui n'est pas plus difficile à apprendre que celle de la cuisine.

Les recettes que nous allons donner seront exécutées facilement si on surveille avec soin la préparation et la cuisson; la cuisson surtout, c'est le point le plus important.

Pâte à frire pour entremets. — On met 200 grammes de farine dans une terrine, un grain de sel, une cuillerée de sucre en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, six cuillerées de beurre fondu. On mêle et on délaye la pâte avec du vin blanc de façon à l'avoir coulante. Incorporez-lui alors trois blancs fouettés et deux cuillerées de cognac.

Baba. — La pâte se prépare de la même manière et dans les mêmes proportions que celle de la brioche, mais plus claire. Quand elle est levée, on y ajoute 30 grammes de sucre en poudre, un petit verre de vin de Madère ou de rhum, 30 grammes de raisins de Corinthe, 15 grammes de cédrat confit coupé en dés,

une cuillerée à café de safran en poudre. On beurre un moule deux fois plus grand qu'il ne faut pour la pâte et on la laisse ainsi dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée; on la fait cuire au four pendant une demi-heure.



Pour obtenir une pièce une ou deux fois plus grosse il faut doubler ou tripler la proportion des ingrédients, et donner trois quarts d'heure ou même une heure de cuisson.

Beignets soufflés. — Mettez dans une casserole de la contenance de deux à trois litres d'eau, 25 grammes de sucre, 80 grammes de beurre, une écorce de citron et une prise de sel; mettez en ébullition : au premier bouillon, retirez l'écorce et ajoutez d'un seul coup 190 grammes de farine; remuez aussitôt et vite pendant 4 à 5 minutes sur le coin du fourneau; ajoutez un œuf entier, faites le mélange, ajoutez-en un autre, puis un troisième en travaillant fortement à chaque œuf.

Beurrez un grand couvercle, étendez la pâte dessus, trempez le crochet de l'écumoire dans la friture chaude, prenez avec une partie de pâte grosse comme une noisette, faites-la tomber dans la friture; si celle-ci est bien à point, il faut quatre à cinq minutes pour une opération.

Les beignets doivent être colorés, bien ronds et quadruplés de volume; les égoutter, les saupoudrer de sucre en poudre et servir.

Beignets de pêches, d'abricots. — On fait aussi des beignets de pêches et d'abricots: on coupe ces fruits par quartiers, on les fait macérer un peu avec sucre en poudre, rhum, eau-de-vie ou kirsch, et ensuite faire comme les beignets de pommes.

Biscuit de Savoie. — Après avoir beurré légère-

ment un moule de fer-blanc ou de cuivre, et l'avoir saupoudré de sucre en poudre, on le remplit à moitié de pâte à biscuit, et on la met au four, la chaleur étant à peu près celle qu'a le four au moment où l'on retire le pain. Le temps pendant lequel il faut laisser cuire le biscuit est subordonné à la grosseur de celui-ci ; on peut, du reste, juger du degré plus ou moins avancé de la cuisson en faisant pénétrer une paille dans le biscuit, et la résistance qu'on éprouve est un indice suffisant. Après l'avoir retirée du four, on la laisse un peu refroidir dans le moule, et on l'en fait sortir en le renversant sur un plat. On peut le glacer au moyen d'un mélange de sucre en poudre et de blanc d'œuf, auquel on ajoute le jus de la moitié d'un citron, le tout bien battu. A défaut de four, il est assez facile de faire cuire ce biscuit, en plaçant le moule au milieu des cendres bien chaudes d'un foyer, et en le couvrant d'un couvercle de fer chargé de cendres chaudes avec addition de quelques braises.

Biscuits en caisse et à la cuiller. — Prenez cinq œufs, une livre un quart de sucre en poudre, trois onces de farine, fleur d'oranger pralinée, hachée avec zeste de citron râpé dans le sucre. Battez le tout, les blancs d'œufs doivent être battus à part, jusqu'à leur plus forte consistance. Mêlez le tout et remplissez rapidement les caisses de papier disposées d'avance. Glacez le dessus en saupoudrant de sucre avec un tamis. Faittes cuire au four à une chaleur très douce. Pour les biscuits à la cuiller, on répand simplement de la pâte avec une cuiller sur des feuilles de papier blanc que l'on enfourne.

Biscuits de ménage.— Mettez dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs, une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger, travaillez pour rendre l'appareil bien mousseux, ajoutez 125 grammes de beurre bien frais légèrement fondu, trois blancs d'œufs fouettés très fermes et en dernier lieu 100 grammes de farine et 25 grammes de fécule tamisées ensemble : opérez le mélange avec

précaution, beurrez un moule uni, bas, versez et poussez au four, trente minutes de cuisson à four doux ; on s'assure de la cuisson d'un biscuit en y piquant une aiguille à broder ; s'il est à point, l'aiguille doit en sortir sèche.

Brioches. — Pétrissez de la farine avec un peu de levure de bière et d'eau chaude, que votre pâte soit très molle, laissez-la lever : Pétrissez deux tiers en sus de farine avec sel pilé, œufs, beurre, eau tiède. Etendez cette pâte, jetez dessus celle qui est levée, repétrissez le tout ensemble, enveloppez d'une serviette, laissez reposer huit heures, faites ensuite vos brioches avec cette pâte, que vous mouillerez pour la façonner et mettez au four.



Bouchées à la reine sauce financière. — Prenez une demi-livre de pâte feuilletée à six tours, abaissez-la à un demi-centimètre d'épaisseur, découpez-la avec un emporte-pièce festonné de 5 à 6 centimètres de diamètre et mettez ces petites bouchées sur une tourtière après les avoir dorées à l'œuf battu. Prenez un autre emporte-pièce uni et plus petit d'un centimètre que le premier, imprimez-le sur la pâte pour former le couvercle de la bouchée. Mettez au four chaud pendant un quart d'heure, retirez du four, enlevez le couvercle. Ayez un ragoût financière avec des quenelles de veau dont vous garnirez les bouchées, et servez chaud.

Crème au café. — Un quart de café par litre de crème est à peu près la proportion. On fait roussir le café et non brûler dans une poêle à cet effet ; puis ensuite on le met infuser dans la crème bouillante que l'on a préalablement couverte. Passez, ajoutez des jaunes d'œufs, du sucre, un grain de sel et faites prendre au bain-marie.

Crème au caramel. — Mettez du sucre en poudre dans une casserole ou une bassine de cuivre non

étamée; faites-le fondre sur feu vif jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur brune. Faites bouillir à part du lait dans lequel vous avez mis du sucre. Versez le lait sur le caramel en mélangeant bien avec la cuiller. Cassez cinq ou six œufs, battez-les; versez sur les œufs le lait dans lequel est le caramel en tournant toujours. Passez à la fine passoire ou au tamis dans le plat où la crème doit être servie et cuisez au bain-marie.



Toutes les crèmes peuvent être servies dans de petits pots qu'on emploie à cet effet. Il suffit, aussitôt la crème passée, de remplir chaque petit pot et de les faire prendre au bain-marie plusieurs à la fois.

Crème au chocolat. — Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau dans la proportion d'une livre pour un verre d'eau et mêlez-le avec crème, lait et jaunes d'œufs, environ six œufs par litre de lait; ajoutez un grain de sel et faites prendre au bain-marie en observant de ne point faire bouillir.



Mousse au chocolat.

Crème renversée. — Ayez un bol assez grand pour contenir un litre de lait, six œufs et environ 250 grammes de sucre. Mettez d'autre part dans une casserole un quart de sucre et une petite cuillerée d'eau, faites fondre en caramel un peu coulant, chauffez le bol dans l'eau bouillante, étendez promptement dedans le caramel afin qu'il en soit enduit partout. Battez les six œufs, sur lesquels vous verserez le litre de lait bouillant, dans lequel vous aurez mis votre sucre et un peu de vanille, citron ou toute autre essence. Ayez soin en ver-

sant le lait sur les œufs de tourner sans cesse avec une cuiller de bois. Passez ce mélange, versez-le dans le bol et faites prendre au bain-marie avec du feu sur le couvercle. Laisser refroidir, retournez le bol sur un plat sans briser la crème et versez dessus le reste du caramel.

Les crêpes. — Mettez dans un plat creux ou une soupière un demi-kilo de farine ; cassez six œufs au milieu, mettez les blancs à part ; ajoutez une cuillerée de sucre en poudre, deux cuillerées d'eau-de-vie, une pincée de sel. Délayez bien le tout, ajoutez peu à peu et en délayant toujours pour éviter les grumeaux, un litre de lait qu'on aura fait tiédir et dans lequel on a mis fondre 250 grammes de beurre.



La pâte devra avoir l'aspect d'une bouillie claire. Battre en neige les six blancs d'œufs et les ajouter à cette pâte ; mélanger légèrement.

Il est temps de mettre la poêle sur un feu clair. On y jette gros comme une demi-noix de beurre, on le fait couler sur le fond de la poêle et, avant qu'il ne roussisse, avec une cuiller à potage, on prend assez de pâte pour garnir le fond de la poêle. Le crêpe cuite d'un côté, il s'agit de la retourner. Il y a ici un tour de main qu'on n'arrive pas à exécuter du premier coup. Essayez cependant de faire sauter la crêpe et, si vous ne réussissez pas, retournez-la tout simplement en passant par dessous une écumoire.

Saupoudrez de sucre et servez vivement.

Croquettes de pommes de terre au sucre. — Faites cuire au four et avec leur peau une vingtaine de grosses pommes de terre bien farineuses. Pelez, écrasez, et passez-les au tamis ; mettez cette purée dans une terrine, ajoutez 100 grammes de beurre et 125 grammes de sucre, un peu de zeste râpé, un œuf et cinq jaunes.

Mettez par petites parties, roulez-les sur la table farinée, trempez-les dans des œufs battus, passez et faites frire; égouttez-les, roulez-les dans du sucre en poudre, et servez.

Croquettes de riz. — On fait d'abord crever du riz dans du lait en ajoutant du beurre frais, un peu de sucre et de l'écorce de citron râpée; on mouille avec du lait bouillant. Une fois la cuisson achevée, vous liez avec des jaunes d'œufs, vous retirez du feu et vous coupez la pâte par morceaux que vous arrondissez ensuite en forme de petits cylindres. Vous passerez alors ces cylindres en les roulant sur de la chapelure, puis vous les tremperez dans des œufs battus. Ainsi humectés, vous les roulerez de nouveau sur de la chapelure, après quoi vous les mettrez frire. Vous les retirerez avec l'écumoire et servirez après avoir saupoudré de sucre.

Croûtes au madère. — Coupez huit ou dix tranches de brioche ou de mie de pain d'un doigt d'épaisseur; parez-les de forme égale. Saupoudrez la brioche de sucre, colorez au four; si c'est du pain, faites prendre couleur avec du beurre dans une casserole à sauter, saupoudrez après de sucre.

Epluchez un quart (100 à 125 grammes) de raisins de Smyrne, autant de Malaga et autant de Corinthe; lavez à eau chaude, et mettez-les dans une casserole, avec un quart d'écorces confites coupées en petits dés. Prenez 150 à 160 grammes de sucre que vous tremperez dans l'eau et ferez fondre dans une casserole; mettez un cinquième de litre de madère et un brin de zeste; faites bouillir et versez sur les raisins. Retirez du feu après un seul bouillon. Liez le liquide avec quatre cuillerées de marmelade d'abricots. Dressez les croûtes en couronne sur un plat et dressez raisins et fruits sur le centre, arrosez avec la sauce.



(Urbain Dubois.)

Émincé de pommes aux croûtons. — Coupez sept ou huit pommes en quartiers; pelez-les, ôtez le cœur, émincez-les un peu épais; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu; saupoudrez de sucre en poudre et cuisez-les, en les sautant jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; elles doivent rester fermes. Finissez-les avec une prise de sucre à la canelle et deux ou trois petits verres de rhum. Pressez-les sur un plat, entourez-les de croûtons de pain coupés en triangles, frits au beurre et saupoudrés de sucre.

Flan de cerises très simple ou clafoutis. — Beurrez le fond d'une tartière à bords un peu élevés, masquez-en la surface avec des cerises dont vous avez enlevé les noyaux, saupoudrez-les de sucre fin. Couvrez les cerises avec de la pâte à faire sauce et additionnez d'un verre à liqueur de cognac. Cuisez à four doux environ 3/4 d'heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que la pâte soit cuite et fasse croûte dessus.

Renversez alors sur un plat et servez en couvrant les fruits de sucre en poudre. Ce gâteau a l'aspect des tartes aux fruits ordinaires et peut se faire avec des prunes, abricots, etc.

Frangipane. — Mettez deux ou trois œufs dans une casserole, autant de farine que les œufs en peuvent boire; délayez, mouillez avec du lait, laissez cuire un quart d'heure en tournant toujours; assaisonnez de sucre, fleur d'oranger, macarons écrasés. Cette préparation sert à garnir des tartes et tartelettes faites avec de la pâte feuilletée.

Galantine de poulet et dinde. — Après avoir plumé une dinde ou un beau poulet, enlevez à l'aide d'un crochet par l'ouverture du croupion les gros boyaux, enlevez les pattes et les ailerons. Cette opération faite, fendez la peau sur toute la longueur du dos, de l'une à l'autre extrémité; dégagez le cou par la poche et coupez-le sans abîmer la peau. Passez un petit couteau à lame très mince entre la carcasse et la peau, afin de la mettre à nu des deux côtés, détachez

le moignon des ailes sans toucher aux filets, dégagez l'estomac, désossez ensuite et énervez avec grand soin le gras de la cuisse et le pilon, puis coupez la carcasse à la jointure du pilon, fendez alors la carcasse par le dos, retirez foie et gésier que vous tiendrez de côté après avoir enlevé l'amer. Coupez en forme de gros lardons les filets et les chairs du poulet ou de la dinde, du jambon maigre, du lard gras, de la langue à l'écarlate. Hachez très fin de la noix de veau, du lard gras ainsi que le foie que vous aurez réservé; assaisonnez de sel, poivre, épices, faites de ce mélange une farce très fine, étendez-en une couche à l'intérieur de la volaille, rangez sur cette farce un lit des lardons préparés en ayant soin d'en alterner les couleurs. Recouvrez d'une couche de farce, d'une couche de lardons et ainsi jusqu'à ce que la peau soit bien remplie mais finissant par une couche de farce. Cousez la peau du dos, enveloppez le tout dans un linge bien blanc en ficelant à chaque bout très serré et à deux ou trois endroits peu espacés du milieu, de manière que la galantine ait la forme d'une grosse saucisse.

Placez-la alors dans une braisière foncée avec les parures du lard, veau, jambon, que vous avez employés, un ou deux pieds de veau blanchis, les carcasse et abatis de la volaille, carottes, oignons, bouquet garni. Couvrez de moitié bouillon et moitié vin blanc et cuisez à feu très doux pendant quatre heures. La cuisson faite retirez du feu et laissez refroidir à moitié avant de poser sur un plat la galantine que vous placerez ayant l'estomac en dessus. Lorsqu'elle est complètement froide, déballez du linge, ôtez le fil qui a servi à coudre le dos, posez sur un autre plat toujours l'estomac en dessus et décorez avec la gelée de cuisson mêlée à du persil en branches.

Galette de ménage. — Mettez sur la table 250 grammes de farine tamisée, faites le trou, mettez-y 150 grammes de beurre, 5 grammes de sel, pétrissez avec un demi-verre d'eau et tenez en réserve un autre demi-verre pour ajouter par petites parties pendant l'opération, fraisez une fois; la pâte doit être

bien lisse; laissez reposer pendant une heure, abaissez la pâte, formez la galette, dorez; évitez qu'il ne tombe de la dorure sur les bords, faites le dessin avec la pointe d'un petit couteau. Poussez au four une demi-heure.

Gâteau de riz. — Lavez à eau tiède 60 grammes de riz, égouttez. Mettez dans une casserole, avec un demi-litre de lait, 60 grammes de sucre, un peu de vanille; faites mijoter trois quarts d'heure, retirez du feu, ôtez la vanille, ajoutez deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de lait froid et deux blancs fouettés; ayez un moule uni dit moule à charlotte, beurrez-le et saupoudrez-le de chapelure, versez le riz, poussez au four 20 à 30 minutes, selon la chaleur du four, démoulez, mettez sur plat.

On peut l'aromatiser avec rhum, kirsch, fleur d'oranger, etc.

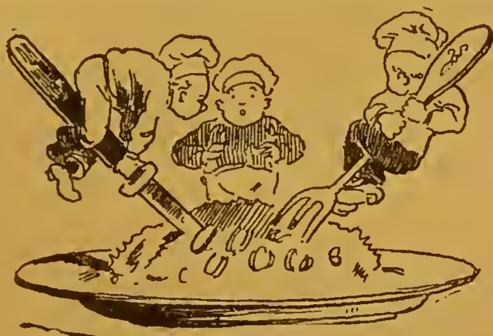
Gâteau d'amandes. — Mettez sur la table de la farine en rapport avec le gâteau que vous désirez obtenir, faites un trou au milieu; mettez dans ce trou de beurre, des œufs, un peu de sel, du sucre en poudre et des amandes pilées; pétrissez bien le tout ensemble et donnez à votre gâteau la forme plate et ronde; mettez-le sur un papier bien beurré; en le sortant du four vous lui donnerez une belle couleur en le glaçant avec du sucre en poudre et la pelle rouge.

Par chaque litre de farine on mettra quatre œufs entiers, un quart de sucre et 250 grammes d'amandes douces pilées à sec.

Gâteau de plomb. — Mettez sur la table 250 grammes de farine passée au tamis, faites un trou, mettez-y 200 grammes de beurre, 8 grammes de sucre en poudre, 8 grammes de sel, un œuf entier et un demi-verre de crème au lait. Délayez, formez-en une boule, fraisez, c'est-à-dire écrasez la pâte avec la paume de la main par petites parties, ramassez en boule, laissez reposer une heure. Abaissez la pâte à 1 centimètre d'épaisseur de forme bien ronde, ciselez le bord, dorez, faites des losanges sur le dessus, poussez au four, trente minutes de cuisson. — Couvrez d'un papier beurré si le four est trop chaud.

Tôt-fait, dit aussi **gâteau quatre quarts.** — Mettez dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, deux œufs entiers, un peu de zeste de citron râpé ou haché très fin, 125 grammes de farine tamisée et, autant que possible, bien sèche ; travaillez le tout cinq minutes, ajoutez 125 grammes de beurre fondu, opérez le mélange, versez dans un plat bas bien beurré, poussez au four ; trente minutes de cuisson ; démoulez, laissez refroidir.

Gâteau de pommes. — Prenez un morceau de sucre d'une livre, mettez-le dans un litre d'eau, laissez bouillir jusqu'à dissolution complète, presque jusqu'au candi. Ajoutez 2 livres de pommes pelées et coupées en tranches, et la pelure d'un citron. Faites cuire le tout jusqu'à consistance de gelée. Mettez alors dans un



moule, d'où vous n'enlèverez le gâteau qu'après refroidissement complet. Servez avec une crème autour, et après avoir inséré quelques amandes dans la pâte de pommes. Ce gâteau peut se conserver pendant plusieurs semaines.

Gâteau de sable. — Laver une demi-livre de beurre dans de l'eau tiède; quand il sera amolli, le mettre dans un mortier et avec le pilon, incorporer dans le beurre une livre de sucre, ajouter peu à peu une livre de fleur de farine, douze jaunes d'œufs crus et une poignée de fleur d'oranger pralinée écrasée préalablement. Fouetter six blancs d'œufs et les incorporer avec

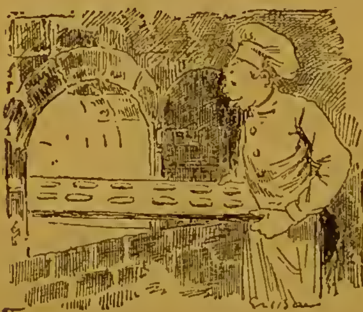
l'appareil ; beurrer une tourtière, y verser le gâteau et faire cuire au four ou sous le four de campagne.

Si le gâteau est bien fait, il devra, quand il sera froid, tomber en sable dans la bouche en le mangeant.

Gaufres. — Prenez quatorze onces de farine et six onces de crème fraîche, une livre de sucre en poudre et quatre cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; battez la farine avec la crème : quand il ne reste plus de grumeaux, jetez-y le sucre, ajoutez-y de la crème et mettez l'eau de fleurs d'oranger, en sorte que votre mélange soit presque aussi clair que du lait; faites chauffer le gaufrier et graissez-le avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre, mettez une cuillerée et demie de mélange pour former la gaufre et pressez un peu le fer; posez-le sur du charbon allumé dans un fourneau et quand la gaufre est cuite d'un côté, vous retournez le fer de l'autre.



Macarons. — Pour en préparer une certaine quantité, on prend, par exemple, 500 grammes d'amandes douces, auxquelles on ajoutera une douzaine d'amandes amères. Après avoir mondé et lavé les amandes, on les fait sécher soit sur le four, soit dans l'étuve, et lorsqu'elles sont froides on commence à en piler la moitié avec le quart d'un blanc d'œuf, en ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf à mesure qu'on avance dans ce travail. Quand elles sont



parfaitement broyées on les retire du mortier pour y mettre l'autre moitié qu'on pile de la même manière. Alors on réunit le tout dans le mortier pour l'amalgamer parfaitement avec 500 grammes de sucre en poudre, deux blancs d'œufs, et, si l'on veut, du zeste de citron râpé. On remue le mélange avec une spatule pendant sept ou huit minutes, et, quand il forme une pâte douce et molle, on dresse cette pâte sur des feuilles de papier en la divisant par morceaux de la grosseur et de la forme d'une noix; on mouille légèrement avec les doigts trempés dans l'eau la surface des macarons qu'on met aussitôt dans le four; et qu'on laisse cuire pendant trois quarts d'heure, le four restant bien fermé.

Madeleines. — Après avoir fait fondre dans une casserole 125 grammes de beurre bien frais on y ajoute la même quantité de sucre en poudre, le zeste d'un demi-citron haché très finement, une demi-cuillerée de fleurs d'oranger, quatre jaunes d'œufs. On bat en demi-neige les quatre blancs, et on mélange le tout ensemble avec une cuiller. On verse cette préparation dans de petits moules dont l'intérieur a été beurré, ou bien, à défaut de moules on l'étend sur une tourtière, et on la fait cuire pendant trois quarts d'heure dans le four modérément chauffé ou pendant une heure sous le four de campagne. Si l'on a employé une tourtière, on coupe les madeleines au moment où elles sortent du four en leur donnant une forme quelconque au moyen d'un coupe-pâte.



Nougat. — Prenez 500 grammes d'amandes douces, émondez-les en les jetant dans l'eau bouillante pendant cinq minutes, égoutez-les et pelez; lavez-les encore et

égouttez sur un linge blanc; coupez les amandes en petits filets, cinq ou six par amande, puis mettez-les sécher à un four très doux; elles prennent alors une couleur jaune égale. Mettez 350 grammes de sucre en poudre dans un poêlon de cuivre, faites-le fondre sur le fourneau. En remuant avec la cuiller de bois le sucre fondu, jetez les amandes chaudes dedans, retirez le poêlon du feu et mêlez les amandes avec le sucre. Vous avez essuyé et huilé un moule; mettez les amandes



dedans et montez-les en dedans de ce moule le plus mince possible; pour ne pas trop vous brûler les doigts et atteindre aisément les parties resserrées vous appuyez sur les amandes avec un zeste de citron; à mesure que vous travaillez vous prenez garde que le nougat ne s'attache au moule; lorsqu'il sera froid renversez-le sur une serviette pliée sur un plat.

Toute l'opération doit être faite le plus promptement possible.

Œufs à l'aurore. — Faites durcir dix œufs; le temps réglementaire est de dix minutes; avant, les jaunes ne sont pas cuits; passé ce temps, ils prennent un mauvais goût. Rafraîchissez-les à l'eau froide et épluchez-les. Coupez six œufs en deux, retirez les jaunes que vous écraserez dans une terrine avec 50 grammes de beurre fin, sel et poivre.

Hachez quatre œufs et mélangez-les dans une Bécha-

mel (sauce composée de beurre, farine et crème de lait) assaisonnez.

Dressez sur un plat à gratin tous vos blancs d'œufs garnissez-les avec les œufs hachés et la Béchamel, ensuite au moyen d'une grosse passoire, tamisez dessus les jaunes d'œufs qui tomberont en manière de macaroni.

Passez au four cinq minutes, pour servir chaud avec une légère couleur dorée.

Pets de nonnes. — Mettez dans une casserole un tiers de litre d'eau, sucre, zeste de citron. Faites bouillir un quart d'heure ; ôtez le citron, saupoudrez de farine en tournant avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte soit cuite, une demi-heure au moins. Tirez du feu, cassez-y un œuf, tournez pour l'incorporer parfaitement. Prenez-en la grosseur d'une noix pour chaque et jetez dans la friture bouillante.

Pâte à dresser. — Prenez un litre de farine, une demi-livre de beurre, quatre jaunes d'œufs; deux blancs, une demi-once de sel, un peu d'eau, pétrissez le tout ensemble et incorporez bien ; laissez reposer une demi-heure.

Pâte brisée. — C'est la même pâte que la précédente, avec cette différence qu'on y met une quantité double de beurre et un œuf de plus par litre de farine ; il faut la tenir plus molle ; elle s'emploie pour diverses espèces de gâteaux.

Pâte feuilletée. — Tamisez sur la table 250 grammes de farine, faites la fontaine, ajoutez une pincée de sel, quinze centilitres d'eau, incorporez la farine avec précaution pour ne pas corder la pâte, ramassez en boule, laissez reposer un quart d'heure.

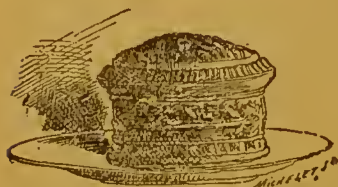
Pendant que la pâte repose, maniez 250 grammes de beurre à la main en hiver, et en été dans un linge, Prenez la pâte, mettez-la sur la table farinée, préparez en donnant de petits coups avec la paume de la main, de manière à en former un rectangle ; faites-en autant du beurre, posez-le sur la pâte, ramassez les quatre extrémités de la pâte sur le centre du beurre, rappro-

chez-les assez pour qu'ils se soudent et l'enveloppent complètement, saupoudrez de farine; alors avec le rouleau, abaissez cette pâte de façon qu'elle soit au moins trois fois plus longue que large, repliez le bout opposé d'environ les deux tiers, repliez encore l'autre bout par-dessus, de manière que la pâte soit pliée en trois ; répétez cette opération six fois de quart d'heure en quart d'heure; dix minutes après le dernier tour, la pâte est bonne à employer.

Il est absolument nécessaire que le beurre ne sorte pas de la pâte et que l'abaisse soit toujours faite également; un lieu très frais est nécessaire aussi en été, et il faut encore avoir soin que le beurre soit de la même consistance que la pâte tempérée.

Pâte demi-feuilletée. — On emploie le plus souvent les rognures de la pâte feuilletée; mais on peut la faire exprès en employant la moitié du beurre indiqué à la pâte feuilletée pour la même quantité de farine. et l'on donne huit à neuf tours au lieu de six.

Pâtés (1). — Pour un pâté de bonne dimension, prenez un litre et quart de farine dans laquelle vous formerez un creux et au milieu mettez 200 grammes de beurre, deux œufs entiers, du sel fin et un demi-verre d'eau tiède. Délayez d'abord le beurre et l'eau jusqu'à forme de bouillie; commencez alors à pétrir la farine en ajoutant de l'eau. La pâte doit être ferme et, pour y parvenir, mettez d'abord moins d'eau afin d'en ajouter s'il en faut; autant que possible ne pas ajouter de farine pour ne rien changer aux proportions. La pâte bien liée, formez-en une boule, donnez-lui plusieurs tons en la battant et en la foulant avec la paume de la main. Cette opération doit se faire environ trois fois en



(1) Pour les pâtés de viande, les tourtes, les vol-au-vent, ainsi que pour le contenu de ces derniers, l'extrait de viande de Liebig est employé avec beaucoup d'avantage.

hiver et deux fois en été. La pâte doit être ferme, mais onctueuse et pouvoir se tenir debout.

Remettez la boule dans un linge humide si la pâte ne doit pas être employée de suite, afin que l'air ne la gerce pas. Puis, garnissez-en votre moule en en ménageant une petite partie pour le couvercle du pâté qui ne doit pas être adhérent, afin de permettre l'évaporation de la fumée.

La pâte peut être garnie de viandes de toutes sortes, veau, jambon, lapin, lièvre, volailles, etc., préalablement marinées si on le veut, et entremêlées de lard, le tout avec assaisonnements nombreux.

Pâtés chauds. — Prenez de la pâte feuilletée; emplissez de godiveaux et autres garnitures cuites aux trois quarts avec épices et enfournez; — les écrevisses se placent dans la pâte au moment où on la retire du four. — Les tourtes, vol-au-vent, se font de la même manière ; quand on veut que la pièce ait plus de consistance, on se sert de pâte brisée.

Pâtés froids. — Chauffez le four en proportion de la grosseur; les grosses pièces doivent être, ainsi que la farce, cuites à moitié dans une braise, le jambon aux trois quarts. Toutes les pièces seront lardées et épicées. Servez-vous de pâte à dresser; si la croûte prend trop de couleur entourez-la d'un papier beurré.

Petits pâtés. — Aplatissez de la pâte feuilletée de l'épaisseur et diamètre d'une pièce de cinq francs pour chaque petit pâté. Mettez au milieu gros comme une noix de hachis de veau, volaille et graisse de bœuf. Recouvrez d'un morceau de pâte plus mince : dorez et enfournez.

Pâté de veau et jambon. — Coupez en tranches peu épaisses de la noix de veau, à un kilogramme environ, enlevez-en la peau et les nerfs ; assaisonnez avec sel, poivre, épices, etc... Hachez le veau avec du lard gras et du jambon maigre cuit à l'avance. Mettez un moule à pâté sur une plaque de tôle pour le four, beurrez-le à l'intérieur, puis garnissez-le d'une pâte à

dresser de 2 centimètres d'épaisseur environ. Il faut que la pâte déborde un peu hors du moule. Garnissez-le de la farce préparée. Couvrez le tout de même pâte à dresser mince et mouillez légèrement celle qui dépasse le moule et roulez-la en bourrelet avec celle du couvercle, en la soudant au moyen d'un peu de pâte feuilletée. Dorez avec un œuf entier bien battu. Faites au milieu du couvercle une ouverture de 3 centimètres à peu près ; cuisez au four pendant deux heures environ, et pour vous assurer de la cuisson entrez dans la pâte une aiguille à brider. Si elle pénètre facilement, le pâté est cuit.

Pâté de volaille. — Désossez, après l'avoir plumé, vidé et flambé, un bon poulet dont vous enlèverez également les parties nerveuses. Lavez les plus gros morceaux que vous réserverez, ajoutez du jambon cru, un peu de lard gras et de rondelle de veau ; assaisonnez de sel, poivre, épices et arrosez avec de l'eau-de-vie ces viandes avec les parures des cuisses et des ailes et un peu de rouelle de veau, auquel vous ajouterez du lard maigre ; faites une farce que vous pilerez finement.



Formez un moule à pâté de la même pâte que pour le pâté de veau et jambon et garnissez-le de même, avec la carcasse, les abatis de poulet, les couennes de lard dont vous vous êtes servi, du jarret de veau ; préparez une gelée que vous mettez dans l'intérieur du pâté une heure après environ que vous l'aurez retiré du four. On peut ajouter des truffes à ce pâté qui ne diffère du précédent que par sa garniture.

Pâté de lièvre. — Dépouillez et videz un bon lièvre dont vous mettrez de côté le foie et le sang.

Levez les filets et supprimez les peaux nerveuses, coupez-les en plusieurs morceaux que vous piquerez de lard gras assaisonné.

Enlevez les cuisses, énervez-les soigneusement. Piquez-en également les morceaux de lard gras et avec un peu de lard gras râpé et fondu, passez au feu quelques instants, laissez prendre couleur; assaisonnez avec sel, poivre, épices, feuilles de laurier, persil en branches.

Avec les parures des cuisses, les chairs des épaules, le foie, du maigre de porc et du lard gras, faites un hachis que vous pilez et passez en y mélangeant le sang du lièvre; assaisonnez avec sel, poivre, épices.

Formez le moule à pâté avec de la pâte à dresser, garnissez et faites de même que pour les pâtés précédents. Trois quarts d'heure après avoir retiré le pâté du four, faites pénétrer par l'ouverture une gelée de viande au fumet de gibier.

Pâté de lapin. — Se fait comme le *Pâté de lièvre.*

Pâté de canard. — Servez-vous d'un canard bien en chair que vous plumerez, viderez et flamberez. Enlevez les filets et piquez-les de lard gras et de jambon maigre. Otez également les cuisses que vous énerverez soigneusement en piquant aussi les plus beaux morceaux.

Assaisonnez de sel, poivre, épices; arrosez d'un peu d'eau-de-vie.

Avec les parures des cuisses, les chairs enlevées des ailes, un morceau de rouelle de veau, le double de son poids de lard gras sans couenne, faites une farce que vous passez finement et à laquelle vous aurez joint le foie du canard pour le piler également.

Garnissez le moule à pâté comme il est dit aux précédents et faites pénétrer trois quarts d'heure après la sortie du four une gelée de viande au fumet de canard par l'ouverture ménagée.

Pâté de perdreaux. — Plumez, videz, flambez des perdreaux que vous désosserez. Coupez les morceaux en forme de gros lardons avec du jambon maigre, du lard gras et des truffes. Hachez fin les foies, de la noix de veau, du lard gras et des parures de truffes; salez, poivrez et faites de ce mélange une farce fine.

Préparez dans le moule la pâte ordinaire à dresser et garnissez l'intérieur du pâté avec un lit de farce, un lit de morceaux de perdreaux et lardons et ainsi de suite jusqu'au dessus. Faites cuire au four, et après refroidissement presque complet, introduisez par l'ouverture une gelée de viande au fumet de perdreaux.

Pâté de bécasses. — Se fait comme celui de perdreaux.

Pêches bouillies au sucre. — Choisissez parmi les pêches d'espalier celles dont le noyau se détache; pas trop mûres. Faites bouillir de l'eau, plongez les pêches dedans; couvrez et sortez du feu; cinq minutes après égouttez et servez avec sucre pilé.

Pommes au beurre. — Videz six pommes de reinette avec le vide-pommes, pelez-les, beurrez un plat d'office qui les contienne juste, placez-y les pommes, bouchez le trou avec un petit bâton de beurre, saupoudrez de sucre en poudre, ajoutez deux cuillerées d'eau sans mouiller les pommes, poussez au four doux; lorsque les pommes sont cuites, garnissez-les chacune d'un petit croûton et arrosez-les avec quelques cuillerées de sirop de groseilles si vous voulez.

Pommes meringuées. — Ayez 8 belles pommes de reinette, pelèz, divisez en 6 ou 8 morceaux, ôtez les pépins et les cellules, mettez à mesure dans une casserole, ajoutez-y 60 grammes de sucre, un peu de zeste de citron, 20 grammes de beurre, 3 cuillerées d'eau, faites fondre à feu doux; lorsque la purée est faite, laissez refroidir, puis versez dans un petit plat allant au feu; lissez avec un couteau; fouettez très ferme deux blancs d'œufs, ajoutez-y 80 grammes de sucre en poudre. Mêlez bien, étendez la meringue sur les pommes, lissez-la, saupoudrez légèrement de sucre en poudre, faites sécher à four doux.

Charlotte de pommes. — Faites une purée de pommes, comme il est dit à *Pommes meringuées*, en raison du moule que l'on veut remplir et en la tenant

très serrée, c'est-à-dire bien réduite et en augmentant le beurre dans de bonnes proportions ; découpez un rond de mie de pain pour faire le fond du moule, et un certain nombre de petites bandes de 3 centimètres de large et de la hauteur du moule, le fond compris;



tremper légèrement dans du beurre clarifié tiède, posez d'abord le fond, puis des lames debout et un peu à cheval, c'est-à-dire que la seconde recouvre la première de 1 centimètre. Versez la purée de pommes et ne remplissez que juste au niveau des lames de pain, poussez à feu gai.

Il faut environ 20 minutes pour colorer les croûtes; démoulez.

Pommes au riz. — Cuisez à l'eau pendant 5 minutes 4 grosses pommes coupées en quartier; égouttez une partie de l'eau; mettez du sucre, achevez la cuisson. Cuisez au lait 250 grammes de riz blanchi à l'eau. Quand il est à peu près cuit, sucrez-le; parfumez-le si vous voulez avec un zeste de citron ou d'orange, ou cannelle, vanille; 10 minutes après, ajoutez un morceau de beurre; dressez-le sur plat entouré des pommes.

Pudding à l'italienne. — 50 grammes de farine, 50 grammes de beurre, 50 grammes de sucre.

Maniez le beurre avec la farine, mouillez avec deux verres de crème, cinq jaunes d'œufs et le sucre.

Faites cuire, sur le feu, comme un soufflé; ensuite, fouettez les cinq blancs.

Mettez des fruits confits dans votre appareil, moulez dans un moule à cylindre bien beurré, cuisez au bain-marie à four doux.

Servez un sabayon.

Victoria Pudding. — 250 grammes de belle farine

125 grammes de graisse de bœuf, hachée finement, un peu de sel, un œuf. Pétrissez le tout de manière à former une pâte graissée. Mettez, dans un bol, une serviette un peu épaisse et légèrement saupoudrée de farine; disposez la pâte (qui prendra la forme du bol) dans cette serviette et dans le creux obtenu, répandez des pommes coupées en petits morceaux, ou tout autre fruit. Sucrez à volonté. Rabattez la pâte sur les pommes, *fermez* bien les bords. Nouez la serviette. Mettez-la dans de l'eau bouillante, qui ne devra pas cesser de bouillir pendant la cuisson.

Ramequins au fromage. — Coupez des tranches de pain de l'épaisseur d'un doigt. Entre deux tranches de pain mettez du fromage de gruyère, trempez le tout dans de la pâte à frire et jetez dans la friture bouillante, ou simplement dans du beurre fondu également bouillant.

Rissoles. — Ce plat utilise les restes de viandes. Prenez de la pâte brisée que vous étendez le plus mince possible, mouillez-la légèrement. Formez à des distances régulières de petits tas de farce ou de viande hachée et préparée comme pour un hachis ordinaire. Coupez avec le coupe-pâte le tour des petits tas de viande, *ourlez*-les tout autour comme pour en faire des *chaussons*. Jetez-les à la poêle dans de la friture chaude et servez.

Salade japonaise. — Vous faites cuire des pommes de terre dans du bouillon; après les avoir coupées en tranches, vous les assaisonnerez de sel, du poivre, de vinaigre et d'huile d'olives sentant le fruit; puis vous versez un demi-verre de *Château-Yquem*. Cela fait, vous ajoutez des moules cuites au court-bouillon avec une branche de céleri — un tiers moins de moules que de pommes de terre. — Vous versez votre plat et vous le recouvrez de rondelles de truffes, deux heures avant le dîner, pour que la salade soit bien froide.

Soufflé de pommes de terre. — Mêlez ensemble 5 jaunes d'œufs, 6 ou 7 cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre, un bon morceau de beurre frais et un zeste de citron râpé. Délayez avec un demi-litre

de lait, mettez au feu, tournez avec cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait donné un ou deux bouillons, ajoutez quand il aura refroidi 4 ou 5 jaunes d'œufs et 6 blancs fouettés, mêlez le tout avec soin et faites cuire comme le soufflé au riz.



Avec cette préparation, on fait toutes sortes de soufflés ; si la bouillie est trop épaisse on ajoute 1 ou 2 œufs ; si elle est trop claire on met de la fécule.

Pour un *soufflé au café* faites une infusion de café dans le lait avant d'introduire la fécule.

Pour un *soufflé au chocolat*, faites fondre la quantité de chocolat que vous voudrez, mais en diminuant d'autant la fécule.

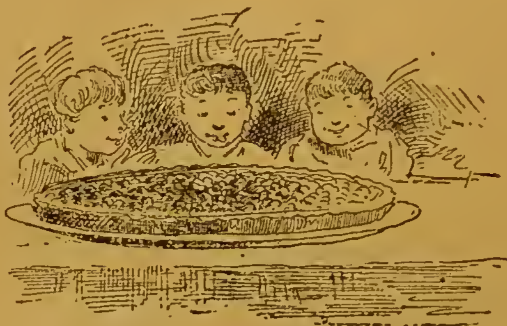
Pour les soufflés aux *abricots*, *aux ananas*, etc., on ajoute de la marmelade.

Pour un *soufflé aux marrons*, on emploie de la farine de marrons au lieu de fécule.

Soufflé au riz. — Faites crever 50 grammes de riz avec un peu de zeste de citron râpé ou un peu de vanille, mais pas de beurre et sans qu'il soit épais retirez du feu, mettez 4 jaunes d'œufs et 6 blancs battus en neige, réunissez le tout et versez dans un moule beurré entièrement ou un plat creux qui aille au feu. Saupoudrez le dessus de sucre, mettez au four ou sous le four de campagne, et servez aussitôt qu'il est monté (20 minutes). Il faut plus de chaleur dessus que dessous.

Tarte aux cerises. — Mettez sur la table 150 grammes de farine, faites un trou au milieu, ajoutez 40 grammes de beurre, 40 grammes de sucre en poudre, un jaune d'œuf, deux petites cuillerées d'eau, délayez le tout, formez-en une boule, laissez reposer

une heure. Beurrez un plafond et un cercle à tourtière, mettez le cercle sur le plafond, abaissez la pâte à 3 millimètres d'épaisseur, garnissez le cercle, coupez ce qui dépasse ; ayez des cerises, ôtez les queues



et les noyaux, rangez-les dans la tarte un peu serrées ; lorsqu'elle est pleine, ajoutez deux fortes cuillerées de sucre en poudre bien dispersé, poussez au four, environ 20 minutes de cuisson ; ôtez le cercle, laissez refroidir.

Tartes aux prunes, abricots, purée de pommes. — Les tartes aux prunes, abricots, purée de pommes, se font de même.

Tartes aux poires. — Les tartes aux poires se font avec la même pâte que les *tartes aux cerises* ; mais il faut cuire les poires dans un peu d'eau sucrée et un jus de citron : on les range ensuite dans la tarte ; on cuit de même, et après cuisson on arrose les poires avec le jus, que l'on fait réduire jusqu'à consistance de sirop.

Terrines de viandes. — Une terrine est un pâté sans croûte qui se fait dans un vase en terre allant au feu. Il y en a de toutes les formes et elles se font avec toutes espèces de viandes, volailles ou gibiers. Toutes les viandes qui doivent servir peuvent être employées crues à l'exception du jambon, qui doit être cuit à moitié.

On garnit de bandes de lard les côtés de même que le dessus et le fond, et la terrine doit toujours être bien

fermée pour éviter toute évaporation pendant la cuisson.

Si on le fait avec des canards, perdrix, faisans, pigeons, lapins, ils doivent être désossés et on remplira les insterstices qu'il pourrait y avoir avec une farce composée des foies des oiseaux ou autre gibier employé, y mêlant de la chair de porc hachée également. La terrine doit être mise à four doux, et si on veut la garder longuement il faudra lorsqu'elle sera cuite la couvrir de graisse.

Timbale Milanaise. — Avec de la pâte à dresser, foncez une timbale comme nous avons dit au *Pâté chaud financière* et ayez une garniture pour la remplir, composée de crêtes de coqs, rognons, jambons en filets, ris de veau, champigons, blancs de volailles et un peu de macaroni cuit dans du grand bouillon, égouttez-le, assaisonnez de sel, poivre, muscade, parmesan râpé, Faites une sauce tomates et mettez toutes les garnitures dedans, donnez un bouillon et versez dans la timbale.

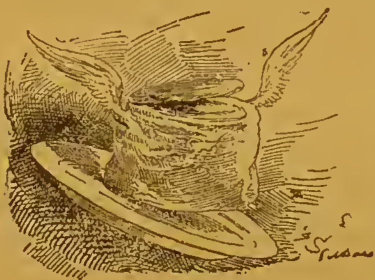
Tourte financière. — Abaissez de la pâte brisée de la grandeur du plat qui doit servir, placez la pâte sur une tourtière de la même grandeur, mettez un peu de farine au milieu de cette abaisse.



Recouvrez ce fond d'une même abaisse de pâte brisée et ayez soin de coller cette dernière sur la première en mouillant le bord de celle-ci. Remettez sur ces abaisses une couronne en pâte à feuilletage, de façon à laisser un couvercle au milieu. Dorez le feuilletage et le couvercle, et mettez à l'intérieur la même garniture que pour le *vol-au-vent financière*. Remettez le couvercle et servez. La tourte est plus basse que le vol-au-vent, ce qui donne plus de facilité pour servir les garnitures

Tourte au roux. — Après avoir fait une croûte comme pour la *Tourte financière*, préparez une sauce espagnole au madère, et saucez dedans par parties égales des champignons, ris de veau, truffes, cervelles, olives, quenelles, etc., et servez dans la croûte.

Vol-au-vent. — Les vol-au-vent se confondent facilement avec les tourtes. La différence principale qui existe est que le vol-au-vent cuit est en pâte feuilletée, tandis que dans la tourte le fond et le couvercle sont faits en pâte brisée, le tour seulement en feuilletage. La vol-au-vent est de forme plus haute que la tourte. Ils se garnissent l'un et l'autre à peu près de même, c'est-à-dire en gras, avec des ragoûts de volaille, crêtes de coqs, ris de veau, cervelles, tronçons d'anguilles, mauviettes, boulettes de viandes, etc. En maigre, l'intérieur sera préparé avec de la morue à la Béchamel, des filets de soles, turbots et autres poissons également à la Béchamel, auxquels sont mélangés des champignons, queues d'écrevisses, etc... Pour la croûte du vol-au-vent, on prend une demi-livre de pâte feuilletée, à laquelle on donne six tours. Abaissez cette pâte à un centimètre d'épaisseur et découpez-la de la grandeur au plat dans lequel doit être mis le vol-au-vent. Posez l'abaisse sur une tourtière et dorez-la dessus seulement sans les bords. Pour faire le couvercle, faites tout autour et à 2 centimètres du bord environ une incision d'un demi-centimètre de profondeur; mettez au four chaud pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, selon la grosseur du vol-au-vent. Quand il est cuit, enlevez le couvercle et la *mie*, remettez la croûte une ou deux minutes au four, retirez, posez sur le plat et garnissez avec ce que vous aurez préparé. La garniture suivante, facile à faire, peut se servir sur les meilleures tables.



Mettez sur feu doux dans une casserole un quart de beurre, en remuant avec le cuiller de bois ; ajoutez environ 60 grammes de farine et faites un roux ; mouillez d'un demi-litre de bouillon, un demi-verre de cuisson de champignons, autant de cuisson de truffes, jusqu'à ce que la sauce masque bien la cuiller ; laissez réduire sur le feu ; passez au chinois dans un bain-marie. Ajoutez des truffes émincées, rognons, crêtes de coqs, ris de veau, quenelles de volailles que vous mélangez à la sauce, et versez dans le vol-au-vent au moment de le servir.

Terrine de foie de veau. — Prenez la moitié d'un bon foie de veau dont vous retirerez la peau et lardez-le de filets de jambon, truffes, lard gras, assaisonnez de sel, poivre, épices.

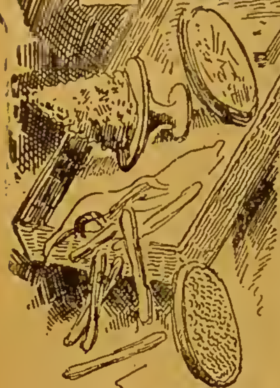
Coupez en petits morceaux minces le reste du foie de veau que vous ferez sauter à feu vif avec un quart de lard, sel, épices, oignons hachés, parures de truffes.

Laissez un peu refroidir et passez au tamis.

Pilez une demi-livre de chair à saucisses que vous mêlerez à la farce de foie. Couvrez le fond ainsi que le tour de bandes de lard mince ou de crépine de porc, mettez dessus une couche de farce, puis le foie et ainsi jusqu'à ce que la terrine soit remplie. Couvrez avec des bandes de lard ou de la crépine et mettez au four environ deux heures. Fermez la terrine comme celle de foie gras ou de lièvre.







Pour les préparations des divers entremets dont nous ne donnons ici qu'une nomenclature, on voudra bien se rapporter à la table, qui indiquera la page où chacune des recettes est contenue.



Entremets de poisson. — Anchois. Anguille. Éperlans. Goujons. Soles. Merlans. Harengs. Truites. Saumon. Homards. Ecrevisses. Grenouilles frites, etc.

Entremets de légumes. — Macédoine de légumes. *Choux* farcis, en chicorée, en salade, à la crème, aux pommes, piqués. *Choucroute*. *Choux-fleurs* au jus, à la sauce, au beurre, au fromage, en salade, en gratin, à la crème. *Purée* de haricots, de lentilles, de pois, de pommes de terre, de potiron, de navets. *Petits pois* au lard, à l'anglaise. *Haricots verts* au beurre noir, maître d'hôtel, en salade. *Haricots blancs*, au gras, maître d'hôtel, au jus, en salade, à la provençale. *Lentilles*, mêmes procédés que les haricots. De même pour les *Pommes de terre*. *Artichauts*. *Chicorée*. *Salades diverses*. *Cardons*. *Céleri*. *Asperges*. *Concombres*. *Navets*. *Carottes*. *Betteraves*. *Salsifis*. *Champignons*. *Truffes*, etc.

Entremets sucrés. — *Beignets*. *Gâteaux*. *Crèmes*. *Gelées*. *Croquettes*. *Œufs*. *Omelettes*. *Plum-pudding*, *Charlottes*. *Crêpes*, etc.

Entremets d'œufs et de pâtisserie. — Voir les chapitres *Œufs* et *Pâtisserie*.



CHOIX DES FROMAGES

La préparation du fromage remonte à la plus haute antiquité. Elle était connue des Hébreux, des Egyptiens et des Grecs; les fromages étaient un mets très recherché des Romains et des Gaulois; ceux de Nîmes et des Alpes étaient particulièrement en faveur. Dans les Gaules, on exposait les fromages à la fumée des plantes aromatiques pour leur communiquer un goût particulier.

Le fromage a deux avantages :

Il fait digérer celui qui a bien dîné;
Il fait dîner celui qui a mal dîné.

Quand on achète du fromage, il faut faire une attention toute particulière à la croûte. Si le fromage est vieux et que la croûte soit raboteuse, rouge et sèche en dessus, vous pouvez être sûr d'y trouver des petits vers ou des mites. S'il est humide, spongieux ou plein de trous, il est probable qu'il est rempli de vers. Toutes les fois que vous voyez des brèches à l'intérieur, ne manquez pas de sonder le fond ; car, quoi-

qu'un trou dans la croûte soit fort petit, il peut être très grand dans l'intérieur du fromage.

Actuellement les fromages se divisent en deux catégories très distinctes, les fromages à *pâte molle* et les fromages à *pâte ferme*.

Fromages à pâte molle. — Brie, Brie de saison, Bailleul, Coulommiers, Camembert, Livarot fin et ordinaire, Pont-l'Evêque et Mignot, Neuchâtel et Gournay, Malakoff et Bondon de Rouen, Compiègne, Macquelines, Rollot-Evry, Troyes, Saint-Florentin, Ollivet, Langres-Epoisse, Géromé ou Gérardmer, Munster, Tuiles de Flandre, Mont-Dore de Lyon et de Picardie, Saint-Marcelin, Marolles, Senecterre, Herne et Limbourg, Réaumatour, Stracchino, Gorgouyole, fromage double crème (Suisses), fromage à la pie, fromage à la crème, fromagère de Comté.

Fromages à pâte ferme. — Gruyères français et suisses, Hollande divers, Parmesan, Roquefort, Cantal ou d'Auvergne, Stilton, Port-du-Salut, Chester, Sassenage, Gex, Setmoncel, Chevret.

Quand on habite la campagne, c'est un plaisir que de faire soi-même des fromages à la crème. Plus le caillé est frais, bien égoutté, la crème fraîche et abondante et plus ils sont délicats.

Fromage râpé. — Le fromage de gruyère ou d'Auvergne râpé s'allie à presque tous les potages; ainsi donc on pourra en utiliser les restes, et servir le fromage râpé dans une assiette en même temps que le potage.

Fromage à la crème fouettée. — Lorsque la crème est fouettée (voyez *Crème*) on peut colorer tout ou partie avec du carmin, ce qui donne un fromage rose, et le mettre comme le fromage à la crème ordinaire, dans une forme garnie d'un linge mouillé; on le renverse dans un compotier et on l'entoure de crème fraîche et non fouettée, sur laquelle il surnage.



CONFITURES ET COMPOTES

Compote d'ananas. — En toute saison on peut avoir des ananas, car on trouve très facilement de ces fruits conservés en boîtes et qui conviennent parfaitement pour compote. Partagez-les en deux sur la longueur et divisez ensuite chaque moitié en tranches. Faites maçérer pendant une journée dans du sirop froid à 25 degrés. Dressez-les dans le compotier, faites réduire le sirop à 30 degrés et versez-le lorsqu'il est froid sur les ananas. Si vous vous servez d'ananas frais, ne les faites pas macérer plus de six heures, couvrez-les juste avec du sirop à 30 degrés.

Compote d'abricots entiers. — Prenez une douzaine d'abricots entiers pas trop avancés; pelez-les, puis vous les plongerez à l'eau bouillante. Dès qu'ils seront légèrement attendris, égouttez-les, prenez un vase verni et rangez-les dedans. Dans une casserole, versez la moitié d'un verre de leur cuisson, avec 150 grammes de sucre en morceaux. Faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit serré et versez sur les abricots.

Compote d'abricots en moitié. — Les abricots peu mûrs doivent être choisis dans ce cas. Divisez-les chacun en deux parties, retirez les noyaux et pelez-les. Plongez-les dans l'eau bouillante et donnez-leur deux bouillons. Egouttez-les, couvrez-les avec du sirop à 20 degrés ou simplement saupoudrez-les avec du sucre.

Compote de cerises. — Coupez les queues à moitié de longueur à 600 ou 700 grammes de cerises. Mettez-les dans un poêlon avec deux ou trois poignées de sucre en poudre. Posez votre poêlon sur feux doux lorsque le sucre commence à fondre et sautez vos cerises; donnez-leur deux bouillons, versez le tout dans un vase et laissez refroidir.



Compote de fraises. — Il ne faut prendre que des fraises pas trop mûres et bien entières, plongez-les dans du sucre cuit au *boulé* en opérant comme nous indiquons pour la *Compote de groseilles*.

Compote de groseilles rouges. — Égrenez 500 grammes de groseilles blanches ou rouges. Mettez 250 grammes de sucre avec un demi-verre d'eau dans un poêlon, cuisez-le au *boulé* et retirez sur le côté du feu.

Ajoutez les fruits et roulez-les dans le sirop sans faire bouillir celui-ci, jusqu'à ce qu'il soit bien dissous et bien mêlé aux groseilles. Versez le tout dans le compotier, où vous devez servir.

Compote de groseilles vertes. — Ne prenez que des groseilles encore vertes et fermes, enlevez les queues, plongez-les à l'eau bouillante et donnez deux bouillons couverts, égouttez-les et saupoudrez avec du sucre fin; si vous le préferez arrosez avec du sirop.

Compote de melon. — De préférence choisissez un cantaloup, à chair ferme, pas trop avancé ; faites-en des tranches dont vous retirez l'écorce, coupez transversalement la pulpe en plusieurs parties selon la longueur des tranches, plongez-les à l'eau bouillante. Au premier bouillon retirez et tenez à couvert sur le côté du feu jusqu'à ce que les morceaux soient attendris. Egouttez-les et couvrez avec du sirop à 30 degrés.



Compote de poires. — Les poires de beurré blanc ou gris sont celles qu'il faut choisir de préférence pour les compotes; on emploie aussi celles de bon chrétien, de Rousselet. Pelez les poires, coupez-les en plusieurs parties, supprimez-en tous les corps durs. Plongez-les à l'eau bouillante, cuisez la casserole couverte jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez dans un vase et couvrez-les d'un sirop léger. Un peu plus tard mettez-les dans un compotier et ajoutez encore du sirop froid à 30 degrés.

Compote de pommes. — On peut se servir de toutes espèces de pommes, pourvu qu'elles ne se fondent pas, c'est-à-dire qu'elles résistent à la cuisson ; les meilleures sont les Calvilles et les reinettes. — Coupez-les en plusieurs parties, supprimez-en le cœur. Plongez-les à l'eau bouillante acidulée avec de l'acide nitrique. Retirez la casserole sur le coin du feu au premier bouillon, laissez la casserole couverte jusqu'à ce que les pommes soient attendries au point voulu. Il faut éviter de les faire bouillir le moins possible en les faisant cuire. Egouttez et rangez dans votre compotier en les couvrant d'un sirop léger, et un brin de zeste. Deux heures après, arrosez-les avec du sirop à 30 degrés.

Compote de pêches. — Vous distinguerez facilement les deux sortes de pêches qui servent aux compotes, d'abord les dures, dont le noyau ne se détache pas. Pour celles-là, divisez-les après avoir enlevé le

noyau et pelez-les à vif. On les blanchit à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez et couvrez avec un sirop léger. Quand elles sont froides, on égoutte le sirop, on ajoute du sucre à celui-ci et on le cuit à 30 degrés. Vous aurez dressé vos pêches dans le plat où vous devez les servir, et lorsque votre sirop sera refroidi, vous le verserez dessus.

Si vous vous servez de pêches molles, c'est-à-dire de pêches d'espalier, divisez-les chacune en deux parties, en supprimant le noyau. Prenez de l'eau bouillante et plongez-les peu à la fois afin de mieux les surveiller. Aussitôt que la peau se détachera, égouttez-les. Quand la peau est complètement retirée, faites-les macérer une heure dans du sirop et dressez-les pour les servir.

Compote de reines-claude. — Avant de vous servir des prunes, piquez-les avec une épingle, plongez-les à l'eau bouillante; donnez deux bouillons couverts. Egouttez-les dans un vase et couvrez-les avec du sirop léger. Quand elles sont froides, égouttez le sirop et mêlez-y un peu de sucre; faites réduire à 30 degrés.

Compote de mirabelles. — Piquez légèrement les mirabelles avec une épingle et supprimez-leur la queue, avant de leur faire faire un bouillon couvert, plongez-les à l'eau bouillante. Egouttez-les, rangez-les simplement par couches dans une terrine, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre. Vous pouvez servir une heure après.

Pour faire des confitures on emploie une bassine en cuivre ou un chaudron non étamés, les vases étamés altèrent la couleur des confitures : on ne les remue qu'avec une écumoire également en cuivre.

Pour exprimer le jus des fruits, on se sert souvent d'une serviette mouillée que l'on tord avec force. Ce procédé altère la qualité et trouble la transparence. Le tamis de crin sur lequel on appuie le fruit avec un pilon est préférable.

C'est un mauvais calcul que d'économiser le sucre

dans les confitures; il faut qu'il y en ait en suffisante quantité pour qu'elles puissent se conserver. Quand on épargne le sucre, la cuisson doit être plus prolongée, alors la confiture perd sa belle couleur, prend un goût de *cuisson* désagréable et le parfum du fruit disparaît en partie. Il n'y a plus maintenant d'avantage à employer du sucre de qualité inférieure (la cassonnade), qui empêche les confitures de bien se congeler et qui leur donne un goût de mélasse.

Pour conserver le goût et l'arome des fruits, toutes les confitures doivent être menées vivement, sur un feu ardent; elles doivent être écumées soigneusement chaque fois que l'écume se produit à la surface.

Il ne faut pas quitter un seul instant la bassine qui est sur le feu, il faut aussi tourner sans cesse la confiture quelle qu'elle soit.

Confitures d'abricots. — Ouvrez les abricots en deux sans les maltraiter, autant que possible. Retirez les noyaux, mettez les abricots dans la bassine avec une livre de sucre par livre de fruits.

Faites cuire le tout en remuant sans cesse, mais prudemment pour ne pas les abîmer.

La cuisson se conduit de la même manière que pour les confitures de mirabelles.

Avant de retirer du feu, cassez les noyaux des abricots, retirez-en les amandes, passez-les à l'eau bouillante pour retirer l'amertume de leur enveloppe que vous jetterez, et ajoutez les amandes aux confitures en les remuant bien hors du feu.

Confitures de cerises. — Enlevez les noyaux des cerises, en faisant attention de les déchirer le moins possible et de n'en point perdre le jus. Mettez-les à la bassine avec une livre de jus de groseilles par vingt livres de cerises et une demi-livre de sucre par livre du poids total; faites cuire à grand feu, remuez doucement et retirez quand vous aurez amené la cuisson au point de se tenir figée sur une assiette en refroidissant.

Confitures de fraises. — Après avoir fait cuire

un kilo de sucre (ce que vous reconnaîtrez lorsqu'en trempant le doigt dans l'eau froide, puis dans le sucre et de nouveau à l'eau froide, il se forme une petite boulette cassante). Mettez-y la même quantité de fraises bien saines et bien épluchées. Après leur avoir fait subir quelques bouillons *couverts*, écumez et mettez dans des pots.

Confitures de framboises. — Avec six livres de framboises, écrasez deux livres de groseilles blanches, pressez et passez le tout ensemble dans un linge et faites bouillir dans la bassine environ une demi-heure après avoir mis une livre de sucre par livre de jus. Lorsque la confiture fige sur une assiette dans laquelle on en a mis une cuillerée et forme la *goutte* en la versant, c'est le moment de la retirer du feu, car elle est cuite.

Confitures de groseilles. — Prenez moitié groseilles rouges et moitié blanches; ajoutez si vous voulez des framboises dans la proportion de deux livres par quinze livres de groseilles.

Egrenez les groseilles, passez et pressez dans un linge. Mettez cuire le jus dans la bassine avec une livre de sucre par livre de jus. Ecumez, faites bouillir vingt-cinq à trente minutes. Versez dans une assiette une cuillerée de gelée; si elle fige, la cuisson est faite.

Les confitures de framboises seules se font de même façon.

Confitures de ménage. — Dans les années où les fruits sont abondants, on peut faire à la campagne d'excellentes confitures économiques de la manière suivante. On réunit toutes espèces de fruits : groseilles, cerises, prunes, abricots, pêches et même poires et pommes si ces dernières sont déjà mûres ou qu'on en ait encore de l'année précédente. On ôte les grappes et les queues des premières, on pèle et on coupe les dernières en morceaux, puis on met le tout dans les pots que l'on se trouve avoir; on saupoudre ces fruits d'une plus ou moins grande quantité de cassonnade ou bien l'on y met du sirop de miel. On place ensuite

ces pots dans le four, après qu'on en a retiré le pain, ou dans un chaudron plein d'eau bouillante, en ayant soin que l'eau ne puisse s'introduire dans les pots. Quand les fruits sont légèrement cuits, on les retire. On couvre les pots à la manière ordinaire et on les conserve dans un endroit sec.

Confitures de mirabelles. — Otez les noyaux des fruits, pesez les prunes vidées et rangez-les dans une terrine par couches en saupoudrant chaque couche ou lit avec du sucre en poudre, — il faut une demi-livre de sucre par livre de fruits. — On couvre les fruits avec une couche de sucre et ensuite avec un linge



humide; on les fait macérer pendant sept ou huit heures. La confiture se cuit pendant qu'on remue jusqu'à ce qu'elle arrive au degré de la nappe, on met en pots et on laisse bien refroidir avant de les boucher

Confitures de prunes de reine-claude. — Les confitures de prunes de reine-claude se font de la même manière, mais elles doivent être un peu plus cuites.

Confitures de poires. — Prenez de bonnes poires bien mûres, coupez-les par moitié, ôtez les cœurs, faites macérer pendant 24 heures dans une terrine, faites une couche de sucre pilé fin, mettez-les dans la bassine, faites cuire à feu vif en remuant sans discontinuer et sans écraser les morceaux. Aux trois quarts cuits, mêlez du zeste de citron haché très fin. Il faut une demi-livre de sucre par livre de fruits crus.

Confitures ou gelée de coings. — (*Recette de Baume-les-Dames*). — Prenez trente coings; pelez-en quinze, essuyez avec une serviette l'autre moitié; coupez les trente coings en cinq ou six morceaux, enlevez les pépins, gardez-les soigneusement; prenez 1 kilog. de pommes de reinette grises; essuyez-les et coupez en quartiers sans les peler, ajoutez-les aux coings dans une bassine avec les pépins; remplissez d'eau, de façon à ce que les fruits y baignent; faites cuire jusqu'à ce que le fruit cède sous le doigt; mettez un tamis sur une bassine; passez-y l'eau dans laquelle les fruits ont cuit et laissez égoutter ceux-ci; prenez un poids de sucre égal à celui du jus de la cuisson des fruits; remettez sur le feu dans une bassine le sucre et le jus; faites cuire à feu vif, en tournant sans cesse; essayez la confiture sur une assiette : quand la confiture, en refroidissant, *se prend*, retirez la bassine sur un coin du fourneau; mettez-y le jus d'une moitié de citron, passé au tamis de fil de fer; tournez vivement; mettez en pots.

Confitures économiques. — C'est avec des fruits à noyaux qu'on les fait. — Prenez des abricots, des pêches, des prunes de reine-claude et des mirabelles, ôtez la queue et le noyau; faites-en de petits morceaux et rangez-les par couches dans une terrine vernie, en saupoudrant chaque lit avec du sucre pilé. — Il faut 1 livre de sucre pour 2 livres de fruits.

Versez le tout deux heures après dans une bassine, cuisez en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la confiture tombe en nappe; retirez-la et emplissez-les pots que vous ne boucherez que deux heures après.

Gelée de pommes. — On prendra des pommes de reinette ni trop mûres, ni trop vertes. On les pèle, on les coupe en moitiés, en les mettant au fur et à mesure dans l'eau pour éviter qu'elles se noircissent. Quand le tout est pelé, on les met dans une bassine avec la même eau, n'en laissant que ce qu'il faut pour recouvrir les pommes. On les laisse bouillir jusqu'à ce qu'elles soient plus cuites que cela n'est nécessaire pour faire des compotes. On les met alors sur un



La bonne humeur est un *plat* dont les maîtres sont toujours satisfaits.

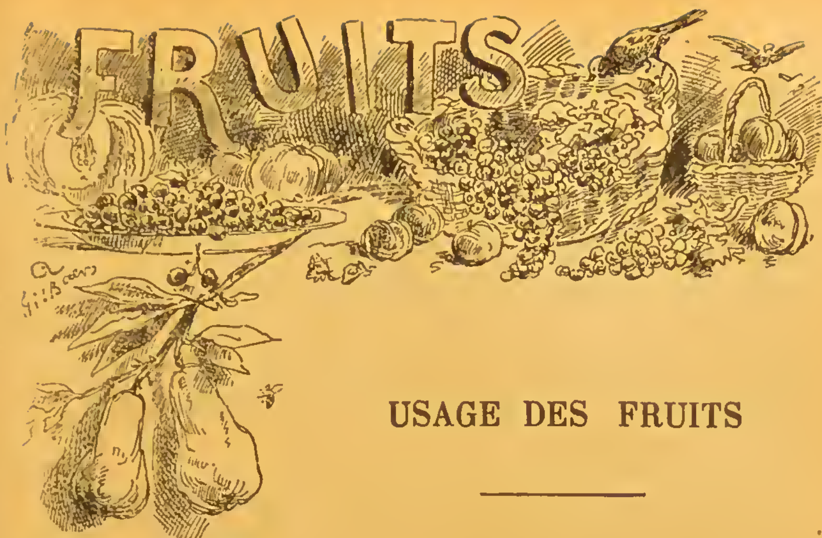
tamis, on laisse égoutter le jus sans les presser. On passe ce jus; on prend pour environ 1 litre de jus, 1 kilogr. de sucre, on le clarifie ; quand le sucre est assez cuit pour filer à la cuiller, on y jette le jus de pommes. On laisse cuire en enlevant toujours l'écume qui se produit. Au moment où l'on met le jus sur le feu on verse dans la bassine le jus d'un citron qui a été passé dans un morceau de mousseline, afin d'éviter qu'il ne s'y trouve un pépin.

Marmelade de pommes et pommes meringuées. — Pelez des pommes, coupez-les en quatre, retirez les cœurs et les pépins : mettez-les cuire dans une casserole avec très peu d'eau et du sucre, aromatisez avec de la cannelle ou du zeste de citron râpé sur le sucre; passez lorsqu'elles sont cuites et servez en couvrant de sucre en poudre que vous ferez glacer au four. Les pommes meringuées se font de la même manière.

On verse sa marmelade sur un plat allant au four, on la couvre de blancs d'œnfs battus à neige très ferme. On couvre la neige de sucre en poudre et on passe au four à feu assez vif pour que les œufs montent.

Raisiné. — Egrenez des raisins mûrs, écrasez-les et mettez-les dans un chaudron ; cuisez-les une douzaine de minutes en remuant continuellement; passez-les au tamis; remettez le liquide dans le chaudron avec un feu modéré, et cuisez en remuant de temps en temps. Quand la confiture commence à épaissir et qu'elle est diminuée des deux tiers, il ne faut plus la quitter jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de la spatule. A ce point, si on verse une petite partie sur une assiette, elle doit rester compacte et ne doit pas s'étaler. Versez-la alors dans des pots pas trop grands et laissez-la refroidir pendant douze heures avant de boucher les pots.





USAGE DES FRUITS

L'usage alimentaire des fruits, même de ceux qui passent pour indigestes et malsains, n'offre pour la santé des inconvénients sérieux que lorsqu'on en fait usage sans discernement et sans précaution. A un point de vue général, les fruits mûrs, à moins qu'ils ne soient pris en grand excès et qu'ils n'occasionnent des indigestions, ne peuvent nuire à la santé pendant la saison chaude ; leur usage habituel est alors au contraire aussi salubre qu'agréable.

Abricots. — Ce fruit délicat est un de ceux qui flattent le plus le goût : mais il est lourd et indigeste.

Amandes. — Il y a les amandes à coque tendre et les amandes à coques dures, les premières sont préférables pour manger à la main. On distingue par ordre de mérite dans les amandes à coque tendre : les *princesses*, les *à la dame* et les *aberranne;* viennent ensuite les *matrones* et *les molière* dont la coque est demi-tendre.

Ananas. — Les meilleures espèces cultivées en Europe sont l'ananas de Saint-Dominique ou des Antilles, l'ananas de Cayenne et celui de la Providence; il ne se produit qu'en serre chaude. On le sert en salade comme dessert après avoir enlevé le bord des tranches coupé en petits morceaux, il parfume de son arome délicieux les fromages à la crème fouettée.

Cerises. — Les meilleures sortes de cerises pour manger crues sont la *Reine Hortense*, l'Anglaise, la Montmorency, le bigarreau Napoléon, le bigarreau Gros-Cœuret, etc...

Coings. — Le coing est un fruit astringent et tonique, mais trop acerbe pour être mangé cru.

Figues. — Les figues fraîches sont agréables et rafraîchissantes, sèches elles constituent une nourriture plus substantielle; la figue fraîche se sert comme hors-d'œuvre et comme dessert.

Fraises. — Les fraises sont un aliment rafraîchissant et laxatif, mais froid et lourd. Il faut surtout se défier de la fraise ananas, blanche et parfumée qui est très indigeste, il faut la mélanger avec des fraises de bois ou des quatre saisons.

Les fraises se mangent ordinairement crues, saupoudrées de sucre, souvent avec addition de vin rouge ou blanc, rhum ou kirsch, quelquefois avec de la crème, mais alors elles sont fort indigestes.

Framboises. — Les framboises sont un fruit d'une saveur agréable, sain et d'une digestion facile. Douées d'un parfum très prononcé, on les mêle ordinairement avec des fraises ou des groseilles.

Marrons. — C'est le même fruit que la châtaigne, mais plus gros : les marrons soit bouillis, soit rôtis, soit en compote, se servent toujours au dessert.

Nèfles. — C'est un fruit d'hiver d'une saveur douce et vineuse, mais très astringent et dont il ne faut pas

abuser. Elles ne sont mangeables que lorsqu'elles sont molles, c'est-à-dire *blettes*.

Lorsqu'elles sont mûres à point, ce qui est très rare, elles peuvent tenir leur place dans un dessert.

Noisettes. — Les noisettes sont un fruit savoureux mais indigeste, les vertes se servent en bouquets, les sèches dans leur coque, seules ou mélangées avec des amandes, des figues et du raisin sec (quatre mendiants).

Noix. — Comme la noisette, la noix est un bon fruit; mais qu'elle soit fraîche ou sèche, elle est indigeste. Quand on veut rendre aux noix sèches leur fraîcheur primitive on les trempe pendant cinq ou six jours dans l'eau ou mieux pendant quarante-huit heures dans du lait faiblement chauffé; on les laisse refroidir à l'air.

Oranges. — Les oranges les plus estimées sont celles de Malte, du Portugal et de Majorque. Les petites oranges qu'on appelle *mandarines* sont particulièrerement recherchées. Quand on achète des oranges, il faut choisir, non pas les plus grosses, mais les plus lourdes et celles qui ont la peau la plus fine. Les grosses oranges à peau rugueuse sont en général de très médiocre qualité.

Pêches. — La pêche est l'un de nos meilleurs fruits, elle est rafraîchissante, légèrement laxative et de facile digestion. Ceux qui trouvent ce fruit un peu froid pour leur estomac feront bien d'y ajouter du sucre et même du vin ou de le manger cuit ou en compote.

Poires. — Les poires fondantes et sucrées, parmi lesquelles on estime surtout les diverses espèces de beurré et de doyenné, constituent un aliment sain, agréable, légèrement nourrissant; elles rafraîchissent et sont d'une facile digestion. Les poires cassantes ou croquantes comme le bon-chrétien, le messire Jean, le rousselet, mangées crues, sont astringentes et fatiguent l'estomac, il est très préférable de les manger cuites.

Pommes. — Les pommes crues, mangées modéré-

ment, bien mûres et bien saines, sont un aliment salutaire et rafraîchissant. Elles sont légèrement astringentes, les estomacs faibles qui refusent les crudités doivent s'en abstenir. Les meilleures pommes à manger crues sont celles qui sont douces et aigrelettes et qui ont le goût parfumé. Telles sont la pomme de reinette et le calville blanc. La pomme d'api est dure et indigeste. Les pommes cuites, sous toutes les formes, sont un aliment aussi salutaire qu'agréable.

Prunes. — Les prunes de reine-claude et de mirabelle sont les meilleures pour le goût et les plus saines. Il ne faut néanmoins en user qu'avec modération; les estomacs délicats doivent s'en abstenir.

Quatre mendiants. — C'est un mélange de noisettes, d'amandes, de figues et de raisins secs dont on compose une assiette de dessert.

Raisins. — Le raisin mûr est un fruit salubre soit frais, soit sec; mais toutes les espèces ne sont pas exemptes d'inconvénients pour la santé, les nombreuses variétés de *gamet*, de *pineau* et de *teinturier* donnent à ceux qui en mangent imprudemment des coliques qui ont souvent des suites rebelles, les habitants des villes devront plus spécialement s'abstenir.

Voici les principales variétés de raisins convenant le mieux pour la table et l'office.

Chasselas violet, rouge, rose, hâtif, de Montauban, musqué.

Raisin de Corinthe blanc, rose, gros Damas, Gronnés du Cantal, Malvoisie, Muscat, Saint-Pierre, Verdot : verjus ou Bordelais, etc.





SUCRE ET FRUITS CONFITS

Cuisson du sucre. — Les diverses cuissons du sucre peuvent se diviser ainsi et dans l'ordre qu'elles se produisent à mesure que le sirop continue à bouillir.

Quand il est arrivé à 32 degrés, il suffit d'une minute d'ébullition pour l'amener en degré du *perlé;* après quelques bouillons il passe au *soufflé;* puis à la *glu*, ausuite au *boulé* et au *cassé*; en quittant le *cassé*, le sucre passe rapidement au *caramel blond*, et aussitôt après au *caramel brun;* à ce degré il est brûlé.

Le sucre est au *perlé* quand, en trempant légère ment l'index dans le liquide, et le frottant contre le pouce, ce sucre commence à se ternir et à former des filets, courts et épais. Il est au *soufflé* quand, en trempant l'écumoire dans le liquide, et le sortant aussitôt pour souffler à travers les trous, on en fait sortir des globules.

Il est a la *glu* quand, après avoir vivement trempé l'index dans le sucre, on le plonge à l'instant dans l'eau froide, et qu'en le frottant contre le pouce il s'y attache comme de la glu, et qu'il n'est pas possible d'en former une boule.

Avant de tremper le doigt dans le sucre il faut d'abord le tremper à l'eau froide, pour ne pas être exposé à se brûler.

Le sucre est au *boulé* quand, en le prenant avec le doigt et le plongeant aussitôt à l'eau froide, on peut en former une boule.

Il est au *cassé* quand, en le prenant avec le doigt, et le plongeant aussitôt à l'eau froide, on peut le détacher du doigt et le casser net en le ployant.

Coings en morceaux. — Pelez les coings, coupez-les en quatre ou six morceaux, enlevez les pépins. Mettez ces morceaux dans la bassine de cuivre en les couvrant d'eau, mettez sur le feu. Quand le coing commence à fléchir sous le doigt, retirez-les, pesez les fruits, prenez même poids de sucre. Faites fondre celui-ci dans l'eau qui a servi à la cuisson des coings, laissez réduire pendant un quart d'heure environ, écumez ce sirop. Placez-y les quartiers de coings. Laissez bouillir doucement pendant plusieurs heures jusqu'à ce que le fruit soit d'une belle teinte rouge.

Ces morceaux de coings s'emploient pour décorer des gâteaux ou se servent au dessert.

Sirop de cerises. — Retirez les queues et les noyaux d'une certaine quantité de cerises aigres, pilez-les en ajoutant quelques noyaux, exprimez-en le sucre et passez celui-ci au tamis, dans un vase à part. Laissez reposer vingt-quatre heures dans un endroit frais, puis vous filtrerez à la serviette, 1 kilogramme de sucre suffit pour chaque litre de suc. Cuisez à 33 degrés en écumant. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de coings. — Pilez et émincez des coings que vous aurez choisis très mûrs, mettez-les dans une casserole bien étamée, mouillez pour couvrir avec de l'eau, couvrez et cuisez à bon feu. Quand ils sont bien atteints, jetez le tout dans un tamis, placé au-dessus d'un vase quelconque, afin de recueillir le sucre; pendant vingt-quatre heures placez celui-ci dans un lieu frais. Ecumez et filtrez.

Versez ensuite dans une bassine 2 litres de suc,

ajoutez 2,250 grammes de sucre en morceaux. Le sirop doit être cuit à 32 degrés en l'écumant. Mettez en bouteilles.

Sirop pour compotes. — Prenez du sucre en pain, mettez-en 500 grammes dans un poêlon rouge, mouillez avec 3 décilitres d'eau tiède. — Un quart d'heure après, vous mettez sur le feu et faites bouillir, retirez après sur le côté. — A ce moment vous ajouterez le jus d'un citron ; un quart d'heure après écumez, ajoutez une pincée de zeste et passez au tamis.

Sirop d'épines-vinettes. — Pour ce sirop il faut choisir les fruits bien rouges, pas trop murs, broyez-les en y ajoutant un peu d'eau froide. — Tordez dans un linge pour en exprimer le suc, mais par petite quantité. Pendant 24 heures laissez à la cave ce jus que vous aurez eu soin de mettre dans un vase verni. Vous enleverez ensuite l'écume épaisse du suc et vous le filtrez. Versez dans la bassine après l'avoir mesuré. Pour chaque litre, 2 livres de sucre concassé. Mettez sur le feu et cuisez ce sirop à 32 degrés.

Sirop de fraises. — Choisissez de bonnes fraises, bien fraîches et bien parfumées, écrasez-en quelques kilogrammes. — Dans chaque kilogramme, cuisez au *boulé* 1 kilogramme de sucre. — Versez les fruits dans le liquide; donnez un seul bouillon et retirez la bassine du feu. — Versez le tout sur un tamis fin une heure après. Vous aurez eu soin de mettre votre tamis sur un grand vase. — Remettez les premiers jets jusqu'à ce que le sirop passe limpide.

Enfermez-le dans des bouteilles, — ficelez bien et donnez-leur un bouillon au bain-marie.

Sirop de gomme. — Faites dissoudre 500 grammes de gomme arabique blanche dans un demi-litre d'eau froide, couvrez le vase et remuez souvent. — Passez à travers un linge.

Faites fondre 4 kilogrammes de sucre avec 2 litres d'eau tiède. — Ecumez avec soin et cuisez deux à trois minutes, à ce moment vous ajouterez la gomme

dissoute. — Faites bouillir jusqu'à ce que le liquide donne 32 degrés au pèse-sirop. — Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de guimauve. — Prenez 100 grammes de racine de guimauve propre, que vous couperez en petits morceaux, faites macérer pendant une journée dans 1 litre d'eau. — Passez ensuite.

Cuisez au *boulé* 2 kilogrammes de sucre, ajoutez l'eau de guimauve; après quelques bouillons, pesez le sirop; s'il donne 32 degrés, retirez-le aussitôt. — Laissez refroidir.



Sirop de mûres. — Les fruits doivent être écrasés; cuisez au *boulé* 1 kilo et 125 grammes de sucre pour chaque kilogramme de fruits versez-les dans le sirop. donnez un seul bouillon et retirez la bassine du feu. — Laissez reposer une heure et versez le tout sur un tamis fin, en reversant les premiers jets.

Sirop d'orgeat. — Pendant quelques heures faites dégorger à l'eau froide 2 kilogrammes d'amandes que vous aurez préalablement mondées : 500 grammes d'amères pour un kilogramme de douces.

Broyez-les en ajoutant un peu d'eau froide. — Délayez-les d'abord avec 2 litres d'eau froide pas kilogramme d'amandes. — Passez au tamis; exprimez ausuite les amandes dans un linge et mouillez encore avec un litre d'eau afin de les exprimer encore.

Prenez 2 kilogrammes de sucre pour chaque litre de lait d'amandes ; mettez dans une bassine avec l'eau nécessaire et cuisez au *lissé*. Retirez-le du feu, et quand il est à moitié refroidi, mêlez-lui le lait d'amandes, en agitant le liquide.

Le mélange terminé, ajoutez pour chaque litre de lait deux cuillerées d'eau de gomme dissoute.

Ne mettez en bouteilles que lorsque le sirop est tout à fait froid.

Sirop de violettes. — Il faut prendre des violettes de bois dernièrement cueillies, dont vous détacherez les feuilles des tiges et les pilerez dans un mortier. — Quand vous aurez 200 grammes, délayez-les avec un litre d'eau bouillante, puis encore un autre litre. Versez votre liquide dans un vase étamé à neuf, l'étain conservant la belle nuance aux violettes. — Laissez infuser dix heures. Passez l'infusion à travers un linge. — Laissez déposer, puis versez le liquide en le décantant dans le même objet où l'infusion a été faite. Ajoutez 4 livres de sucre en morceaux, tenez au bain-marie jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez refroidir et filtrez. Quand vous aurez mis en bouteilles, bouchez hermétiquement et faites-leur faire un bouillon au bain-marie.

Sirop de vinaigre framboisé. — Epluchez 2 kilogrammes de framboises fraîches, ajoutez 4 litres de bon vinaigre blanc, de vin ; mettez le tout dans une cruche en terre, laissez infuser deux jours en ayant soin que la cruche soit bien couverte.

Versez alors le tout sur un tamis pour recueillir le liquide, mesurez-en 2 litres, que vous verserez dans une bassine, en y ajoutant 2 kilogrammes et quart de sucre en morceaux. Quand le sucre est dissout, cuisez le sirop à 82 degrés en écumant. — Laissez refroidir et enfermez dans des bouteilles.

Grappes de groseilles à la neige. — Prenez les plus belles grappes de groseilles bien mûres par moitié rouges et blanches. Fouettez des blancs d'œufs légèrement et roulez dedans vos groseilles, faites ensuite la même opération dans du sucre en poudre de façon à bien blanchir les grains, rangez vos grappes sur des feuilles de papier, séchez à peine à l'étuve et laissez refroidir

---



FRUITS A L'EAU-DE-VIE ET BOISSONS DIVERSES

Liqueurs. — Au point de vue hygiénique, elles stimulent l'estomac, mais elles l'irritent aussi. Elles nuisent à la santé des hommes de cabinet, des personnes dont le système nerveux est sensible et facilement irritable, et si la santé des ouvriers ne paraît pas toujours souffrir de l'usage des spiritueux, c'est que leur corps s'y est accoutumé à la longue, qu'ils sont très robustes, et qu'ils ont besoin de réconfortants pour réparer les forces qu'ils perdent continuellement. En général les liqueurs sont autant de poisons lents qui ruinent la santé. Les moins pernicieuses sont les ratafias, parce qu'elles sont les moins fortes. Les jeunes gens, les femmes, les personnes d'un tempérament sanguin, bilieux ou mélancolique ne doivent jamais en faire usage. Les liqueurs prises le matin à jeun sont plus pernicieuses qu'après les repas, parce qu'elles agissent plus facilement sur un estomac vide, que sur celui qui est chargé d'aliments.

Liqueurs de ménage. — Le procédé le plus simple et le plus facile consiste à les préparer par infu-

sion. Si elles n'ont pas la transparence et la limpidité des liqueurs faites par distillation, elles ne sont pas moins bonnes, quand elles ont été préparées avec tout le soin nécessaire. Il faut que les matières qu'on y emploie soient de bonne qualité ; ensuite il convient de laisser vieillir les liqueurs avant d'en faire usage; les bouteilles qui les contiennent seront placées dans un lieu dont la température sera plutôt élevée que basse.

Filtrage des liqueurs et ratafias. — On filtre les liqueurs à la chausse ou au papier. Pour filtrer à la chausse, on suspend celle-ci aux quatre pieds d'un tabouret renversé, au-dessous d'elle un vase verni pour recevoir le liquide.

On reverse au besoin une seconde fois pour obtenir plus de limpidité.

Pour filtrer au papier, il faut du *papier Joseph* (sans colle), on plie la feuille en filtre, on la met dans un entonnoir et celui-ci sur un bocal récipient.

On verse alors la liqueur dans le papier plissé et on reverse encore une fois si la liqueur n'est pas suffisamment claire.

Café à l'eau. — On doit choisir de préférence, pour faire un bon café, un mélange de Moka et de Martini-



que par parties égales, préalablement torréfié avec soin et jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur brun foncé. Lorsque le café est moulu, on compte générale-

ment sept cuillerées à bouche de café en poudre pour six tasses que vous mettez dans le filtre de la cafetière et sur lequel vous jetez la valeur de sept tasses d'eau bouillante (cette condition est nécessaire). Quand l'eau est filtrée, on doit laisser reposer le café pendant quelques instants ; si on doit le servir dans une autre cafetière, elle doit être mise dans de l'eau chaude, car le café ne doit jamais bouillir.

Chocolat au lait. — De même que pour le chocolat à l'eau, prenez une tablette par tasse et concassez avant de le mettre fondre dans un poêlon avec quelques cuillerées d'eau. Lorsqu'il est dissous, mouillez avec la quantité nécessaire de lait cuit et cuisez un bon quart d'heure à feu très doux.

Chocolat à l'eau. — On prend ordinairement une tablette de chocolat pour une tasse, après l'avoir concassé, mettez-le sur le feu avec quelques cuillerées d'eau, faites fondre en remuant et ajoutez ensuite la quantité d'eau nécessaire. Faites bouillir en remuant toujours, mettez sur le côté du feu et vous laisserez cuire un quart d'heure.

Il est indispensable de choisir une bonne qualité de chocolat.

Thé. — Le thé noir est celui que l'on préfère en général, c'est par conséquent le plus usité, mais nous



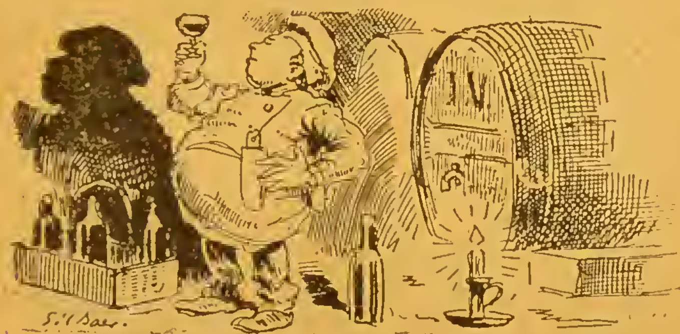
conseillons, malgré cela, de faire usage d'un bon mélange de thé vert et de thé noir.

On compte généralement une cuillerée à café de thé

par tasse et la théière employée à cet usage ne doit pas servir à autre chose. Faites bouillir de l'eau et rincez la théière avec, mettez le thé dedans et refermez-la de façon que le thé s'imprègne bien de l'humidité qui y est et élargisse ses feuilles, ce qui est l'affaire de cinq minutes. Jetez ensuite de l'eau bouillante dessus, mais en petite quantité et mettez la théière sur le coin du fourneau. Après une dizaine de minutes d'infusion, ajoutez le quantité d'eau bouillante nécessaire et servez. L'infusion de thé ne doit jamais bouillir en aucun cas.

Le thé se sert avec de la crème ou du lait froid sans jamais être cuits. On accompagne aussi d'un flacon de rhum.

Boisson hygiénique et rafraîchissante. — Mêlez du café noir avec de l'eau de seltz et du sucre ; buvez par petite quantité à la fois. Pour une tasse de cafe une petite bouteille d'eau de seltz et 100 grammes de sucre



Boisson rafraîchissante et peu coûteuse. — Dans une cruche remplie d'eau et d'une contenance de dix litres, par exemple, mêlez à l'eau 500 grammes de sucre ordinaire, une poignée de fleurs de houblon, cinq à six feuilles d'oranger, un demi-verre de bon vinaigre.

Bouchez la cruche avec une toile, laissez macérer pendant deux jours, en agitant avec un bâton une fois ou deux par jour. Puis vous mettrez en bouteilles en

passant à travers un linge et ficellerez convenablement, car cette boisson fermente et pétille.

Bavaroise au lait. — Mettez dans une tasse cinq cuillerées de sirop de gomme, trois cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; mêlez et délayez petit à petit avec du lait bouillant.

Bavaroise au chocolat. — Faites fondre sur le bord du fourneau, sans bouillir, autant de tablettes de chocolat et de verres de lait que vous voudrez faire de bavaroises, avec 45 grammes de sucre pour chacune. Agitez avec un moussoir et servez brûlant dans des bols. On peut les faire avec moitié moins de chocolat, surtout pour soirées.

Bischoff au vin blanc. — Mettez dans un vase 250 grammes de sucre, faites-le fondre avec de l'eau froide, ajoutez deux citrons coupés en tranches, sans pépin, un demi-zeste d'orange et un demi-citron, noués avec de la ficelle. Versez dans le vase deux bouteilles de vin blanc, deux siphons d'eau de seltz, enlevez un instant après, et si vous avez de la glace, mettez-en quelques petits morceaux.

Bière de ménage. — Mettez bouillir vingt litres d'eau, ajoutez 60 grammes de fleurs de violette, 45 grammes de fleurs de sureau, 60 grammes de fleurs de houblon ; donnez cinq minutes d'ébullition ; passez à travers un linge dans un tonneau ; ajoutez 4 kilogrammes de cassonade ou sucre brut, un demi-litre de vinaigre, 12 grammes de levure de bière délayée et 80 litres d'eau. Agitez fortement, bouchez et laissez fermenter, passez et mettez en bouteilles.

Punch ordinaire chaud. — Râpez sur du sucre ou levez le zeste d'une orange et celui d'un citron ; faites-les infuser vingt minutes dans un verre de sirop froid : si les zestes sont râpés sur le sucre, l'infusion n'est pas nécessaire.

Imbibez avec de l'eau froide 1 kilogramme de sucre; mettez-le dans un vase ; ajoutez le suc de l'orange et du citron râpé, une bouteille de rhum et une bouteille de cognac ; faites enflammer le liquide, remuez avec une cuiller afin d'entretenir la flamme;

éteignez quand il est bien chaud et ajoutez le sirop infusé, passez et servez dans les verres.



Soda. — Le soda est tout simplement un mélange de sirop de groseilles et d'eau de seltz aussi froide que possible.

Vin chaud. — Faites fondre dans un poêlon 250 grammes de sucre avec de l'eau froide; ajoutez de la cannelle, quelques clous de girofle et un brin de zeste de citron; versez dans le poêlon deux bouteilles de bon vin rouge. Chauffez jusqu'à ce qu'il blanchisse sans ébullition; passez à la serviette. Servez.

Anisette de ménage. — On fait dissoudre deux kilog. et demi de beau sucre dans un litre environ d'eau de fontaine et on passe ce sirop à travers un linge. D'autre part, on fait dissoudre dans 15 grammes d'esprit-de-vin rectifié, à 40°, 3 grammes d'essence de badiane, 1/2 gramme d'essence de néroli bigarade et 1/2 gramme d'essence de cannelle, 5 grammes d'anis, 1 gramme d'essence de muscade, 1 gramme de teinture de vanille. Quand le mélange de toutes les substances est bien opéré, on y ajoute d'abord 1 kilog. 150 grammes d'alcool 3/6 de Montpellier à 33°, puis le sirop de sucre. Le lendemain on filtre la liqueur sur un double papier et on la met en bouteilles.

Si le froid trouble l'anisette, mettez la bouteille devant le feu, elle redeviendra claire dans quelques minutes.

Brou de noix. — Prenez une vingtaine de noix vertes, que vous couperez en deux, mettez dans un bocal

2 litres d'eau-de-vie blanche en y joignant vos noix ; fermez bien et pendant six semaines vous laisserez infuser au soleil. Après avoir filtré, mêlez à la liqueur un demi-litre de sirop à 30 degrés; plus un brin de cannelle, macis et coriandre. Vous laisserez infuser encore une huitaine et vous filtrerez de nouveau.

Crème d'anis. — On fait infuser pendant cinq ou six jours 50 grammes de graines d'anis entières dans 2 litres de bonne eau-de-vie, et après ce temps on passe l'infusion à travers un linge. D'un autre côté, on fait dissoudre 1 kilog. et demi de sucre dans 1 litre d'eau, et, quand il est parfaitement dissous, on ajoute à ce sirop l'infusion de graines d'anis. On laisse reposer le mélange jusqu'à ce qu'il soit clair, on filtre et met en bouteilles.

Crème de noyau. — Pour la préparation de cette liqueur, on emploie des amandes amères. On laisse tremper les amandes dans l'eau tiède pendant vingt-quatre heures et on les pile. Puis pendant huit jours on les fait infuser dans une certaine quantité d'eau-de-vie, 4 litres d'eau-de-vie pour 2 kilogrammes d'amandes, et au bout de ce temps, on distille ce mélange au bain-marie. On ajoute au produit de la distillation un sirop de sucre composé, pour les proportions indiquées ci-dessus, de 1 kilogramme et demi de sucre fondu dans une quantité d'eau suffisante, et quand le mélange est bien opéré, on met la liqueur en bouteilles.

Crème de thé. — Dans un quart de litre d'eau bouillante, faire infuser 125 grammes de thé vert de bonne qualité, et l'on verse cette infusion avec les feuilles de thé dans 4 litres d'eau-de-vie. Après vingt-quatre heures, on filtre le mélange, on ajoute au produit ainsi obtenu un sirop préparé avec 3 litres d'eau et 500 grammes de sucre et l'on met la liqueur en bouteilles.

Crème de vanille. — Prenez 2 litres d'esprit-de-vin dans lesquels vous ferez infuser pendant 1 heure, deux ou trois gousses de vanille coupées en petits morceaux. D'un autre côté, on fait fondre 800 grammes de très beau sucre dans 2 litres d'eau pure. On ajoute l'infusion de vanille à ce sirop de sucre et on filtre.

Curaçao. — Un procédé fort simple consiste à mélanger dans une grande cruche et à faire infuser pendant 12 ou 15 jours 500 grammes de zestes (écorces) d'oranges amères, bien secs et bien mondés, dans 10 litres de vieille eau-de-vie, avec quelques grammes de cannelle fine et de girofle. Il faut avoir soin d'exposer la cruche bien bouchée au soleil ou à la chaleur d'un poêle et l'agiter tous les jours. On passe ensuite cette infusion et on y ajoute un sirop de sucre composé de 250 grammes de sucre dissous dans un litre d'eau.

Curaçao de ménage. — On enlève le zeste de quatre belles oranges bien fraîches et on le laisse infuser pendant une heure dans 2 litres d'eau-de-vie.

On presse le mélange, on le sucre et en traite cette liqueur comme le ratafia de fleurs d'oranger.

Eau de cerises. — Il faut enlever les queues et les noyaux, mettre les cerises ainsi épluchées dans une terrine ou tout autre vase et les écraser en y ajoutant de l'eau dans la proportion de 2 litres pour 3 kilogrammes de fruits. On verse le tout dans un tamis fin, pour laisser écouler le jus qu'on mélange avec 1 kilogramme de sucre, si l'on a employé 3 kilogrammes de fruits, et qu'on verse ensuite dans les carafes qui doivent être tenues au frais. On obtient ainsi une boisson rafraîchissante et agréable, mais qui ne peut se conserver longtemps.

Elixir Raspail, liqueur hygiénique. — Alcool à 21°, 1 litre, sommités et racines d'angélique, 30 gr.; calamus aromaticus, 4 gr.; myrrhe, 2 gr.; cannelle, 2 gr.; aloès, 1 gr.; clous de girofle, 1 gr.; vanille, 1 gr.; camphre, 50 centigr.; noix muscades, 25 centigr.; safran, 5 centigr. Après avoir mis toutes ces substances ainsi que l'alcool dans une bouteille, on laisse macérer le mélange au soleil pendant 15 jours ou près du feu pendant 24 heures, en ayant soin de l'agiter chaque jour. Ensuite on passe et on exprime le mélange, et, après avoir ajouté à la liqueur 500 gr. de sucre fondu sur le feu dans un demi-litre d'eau, on la conserve dans des bouteilles bien bouchées.

Dans le cas où l'on n'aurait pas toutes les substan-

ces indiquées, on peut en supprimer quelques-unes, à l'exception toutefois de l'aloès, de la myrrhe, du girofle et de la cannelle.

Limonade. — Orangeade. — Groseille. — Mettez dans un vase le zeste de deux citrons ou de quatre oranges, pressez dessus leur jus, ajoutez deux litres d'eau, laissez infuser cinq minutes. — Ecrasez des groseilles et des framboises, ajoutez de l'eau, passez ces liquides. — Sucrez à volonté.

Ratafia de cassis. — On met dans un vase pour les laisser infuser ensemble pendant quinze jours, 1 kilogramme de baies de cassis, 2 grammes de girofle et de cannelle, 3 litres d'eau-de-vie et 750 grammes de sucre. Il faut avoir soin de brasser ce mélange chaque jour pendant les quinze jours, au bout desquels, après avoir écrasé le cassis, et passé le mélange a travers un linge avec expression, on filtre la liqueur et, quand elle est bien claire, on la met en bouteilles.

On peut aussi n'ajouter le sucre qu'après avoir passé le liquide à clair.

Liqueur d'acacia. — Prenez 250 grammes de fleurs d'acacia triées ; faites-les macérer pendant cinq à six jours dans 2 litres d'alcool à 50 degrés.

Au bout de ce temps, passez et ajoutez trois quarts de litre de sirop à 30 degrés. Filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur d'ananas. — Faites bouillir dans un poêlon un litre de demi-sirop à 20 degrés et mettez-y les épluchures de 2 ananas frais ; ajoutez le zeste de 2 oranges et d'un citron, puis le suc de 4 oranges. Versez dans un vase, couvrez et laissez macérer pendant 6 heures.

Passez à travers un linge ; ajoutez 3 litres d'alcool à 50°, filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur d'angélique. — On fait infuser, pendant huit ou dix jours, 250 grammes de graines d'angélique, 8 grammes de girofle et une petite gousse de vanille dans deux litres d'esprit-de-vin. Au bout de ce temps, on décante l'esprit-de-vin, et alors on prépare un sirop de sucre avec 3 kilog. de sucre et 1 kilog. et demi d'eau,

pour verser ce sirop tout bouillant dans une cruche de grès contenant 250 grammes de râpures de tiges d'angélique verte : quand le mélange est froid, on y ajoute l'esprit-de-vin, et on laisse infuser le tout pendant un mois environ, en ayant le soin de tenir la cruche bien bouchée. On n'a plus ensuite qu'à tirer à clair la liqueur, à la filtrer, et à la mettre en bouteilles.

Liqueur de cassis. — Emplissez à moitié un bocal, avec des baies de cassis mûres; ajoutez quelques feuilles de cassis, cannelle et clous de girofle.

Finissez de remplir le vase avec de l'eau-de-vie blanche. Bouchez et faites macérer six semaines au soleil. Décantez alors le liquide, et par chaque litre mêlez-lui 3 ou 4 décilitres de sirop à 30 degrés. Bouchez les bouteilles.

Liqueur dorée. — Excellente pour l'estomac, elle acilite la digestion. Prenez 16 grammes de quinquina rouge, autant de cannelle, autant d'écorce d'oranges amères, 8 grammes de safran, 5 litres de vieille eau-de-vie et 2 litres de vin de Malaga ; mêlez le tout dans un bocal, laissez en repos pendant quatre jours, passez à travers un linge, ajoutez à la liqueur 1 kilogramme 250 de beau sucre blanc et, lorsqu'il sera fondu, filtrez sur du papier et mettez en bouteilles.

Liqueur eau d'or. — Faites infuser dans un bocal dans 2 litres d'alcool pendant 24 heures, 15 grammes de clous de girofle, autant de cannelle, la même quantité de graines de coriandre, 10 grammes de macis, quelques brins de zeste. Bouchez.

Ajoutez un demi-litre de sirop, passez et filtrez ; mêlez deux feuilles d'or que vous diviserez en paillettes fines et mettez en bouteilles.

Liqueur ou crème de moka. — On met dans un brûloir bien propre 500 grammes de bon café moka et on le fait brûler seulement jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur de cannelle claire : on le verse alors dans un mortier de marbre, et, après l'avoir grossièrement pilé, on le met dans un bocal de verre avec trois litres d'esprit-de-vin, et on le laisse infuser

pendant trois ou quatre jours à la température ordinaire. Ensuite on passe la liqueur et on y ajoute un sirop de sucre doucement fondu dans 2 litres d'eau bien limpide.

On peut aussi distiller au bain-marie l'infusion de café, mais l'opération est plus longue.

Liqueur d'orange. — Prenez ;

Esprit de vin bon goût........	2 kilos.
Sucre........................	3 kilos.
Eau..........................	4 litres.
18 oranges douces moyennes.	

Mettez dans un vase l'alcool avec moitié de l'eau. Mêlez. Jetez dans ce mélange les oranges coupées par tranches minces. Laissez macérer 15 jours, passez avec expression.

D'autre part, faites dissoudre le sucre dans l'autre moitié de l'eau, ajoutez à la liqueur précédente, laissez en contact pendant quelques jours, et filtrez au papier.

Liqueur de prunelles. — Voici une très bonne liqueur et très facile à obtenir : cueillez des *prunes sauvages* ou *prunelles* quand ce fruit est bien mûr et autant que possible quand il a subi une légère gelée. On écrase les prunelles avec leurs noyaux et on les met dans une cruche d'eau-de-vie dans la proportion de 500 grammes de fruits pour 1 litre 1/2 d'eau-de-vie, en ajoutant pour la même quantité 150 grammes de sucre. On laisse ainsi macérer les prunes pendant un mois, on décante, on filtre et on met en bouteilles.

Liqueur rouge. — Faites macérer pendant six semaines dans un bocal fermé, contenant 2 litres d'alcool : 300 grammes de merises, 500 grammes de groseilles, 500 grammes de framboises, 50 grammes de cassis, 10 grammes de cannelle et 6 grammes de girofle.

Passez après macération : ajoutez au liquide un sirop à 30 degrés préparé avec 500 grammes de sucre et une pointe de carmin. Mélangez avec soin et filtrez.

Prunes à l'eau-de-vie. Reines-Claude. — Les

fruits que l'on doit mettre à l'eau-de-vie doivent être choisis bien sains : on doit écarter tous ceux qui seraient en mauvais état, et pour les prunes surtout elles



ne doivent pas être à un degré de maturité très avancé.

Coupez la moitié de la queue aux prunes et plongez-les dans l'eau avant qu'elle ne bouille, retirez l'eau du feu et laissez dedans les prunes un instant pour les attendrir.

Egouttez-les sur un tamis, puis mettez-les avec précaution dans un sirop de sucre à 20 degrés environ.

Tenez-les quelques minutes hors de feu dans le sirop mais en étant couvertes. Lorsqu'elles sont froides couvrez-les d'eau-de-vie blanche à fruits et mettez dans des bocaux. Laissez infuser 10 à 12 jours, puis égouttez le liquide et mêlez-y pour chaque litre 1/4 de litre de sirop de sucre; passez au linge fin et reversez sur les fruits que vous boucherez soigneusement et tiendrez dans un endroit sec.

Le guignolet. — Le guignolet n'est pas autre chose qu'un ratafia de merises. On met, par exemple, dans un bocal de verre, 1 kilogramme de merises bien mûres dont on a enlevé les queues et les noyaux, on verse par-dessus 4 litres de bonne eau-de-vie, on bouche aussi hermétiquement que possible. Après cela on expose le bocal sur une fenêtre au plein soleil du midi, et, la chaleur aidant, au bout de quinze jours à un mois, selon la température, l'infusion est suffisante.

D'autre part, on aura eu soin de concasser moitié des noyaux et de les mettre aussi infuser dans un peu d'eau-de-vie et dans les mêmes conditions.

On réunit plus tard les deux liqueurs qu'on passe, puis on fait fondre dans très peu d'eau 1 kilogramme de sucre blanc si on veut avoir un guignolet doux, 500 grammes seulement si on le désire plus fort, on ajoute ce sucre fondu à l'infusion et l'on met en bouteilles qu'on bouche avec soin.

Plus le guignolet est vieux, mieux il vaut.

Ratafias. — Ces liqueurs économiques sont spécialement composées de l'infusion des fruits dans l'eau-de-vie convenablement sucrée. On peut aussi les préparer avec diverses sortes de fleurs et de racines, et substituer l'esprit-de-vin à l'eau-de-vie, mais la manière de procéder est toujours la même. Les fruits à écorce, comme les citrons, les oranges, les cédrats, sont mis en zestes. Les fruits rouges tels que les groseilles, les cerises sont préalablement écrasés. Les fleurs, les racines, les épices doivent être concassées. L'eau-de-vie, l'eau et le sucre sont la base des ratafias et les proportions les plus convenables sont, pour 1 litre d'eau-de-vie, 350 grammes de sucre et 1 double-décilitre d'eau. Ce mélange donne ce qu'on appelle le *ratafia blanc* qu'on peut aromatiser simplement avec quelques gouttes d'une huile essentielle quelconque, par exemple de bergamotte, de menthe, de canelle, mises sur un morceau de sucre. Puis on filtre la liqueur.

Ratafia de ménage. — Avec 3 litres d'eau-de-vie, quelques fruits trop mûrs et une petite quantité de vin, les ménagères peuvent préparer et obtenir, surtout à la campagne, 8 ou 9 litres d'une liqueur agréable et très économique en ce qu'elle n'exige pas de sucre, Voici comment on procède : On verse 3 litres d'eau-de-vie dans une cruche de grès de la contenance de 10 litres. On remplit la cruche successivement de fruits plutôt trop mûrs que pas assez. On emploie les cerises, les prunes, les abricots, les pêches, mais avant de les introduire dans l'eau-de-vie, il faut en écraser la chair et en concasser les noyaux. Après la saison des fruits, on passe le mélange pour en exprimer fortement le marc

sur lequel on verse ensuite 2 litres de vin et on l'exprime de nouveau. Pour aromatiser la liqueur, on y ajoute soit une petite quantité de cannelle ; soit 7 ou 8 feuilles de pêcher, soit 10 ou 12 têtes d'œillets à ratafia et quand elle est bien reposée on la filtre à la chausse et on la met en bouteilles.

Ratafia de cerises. — Ajoutez à une certaine quantité de cerises aigres bien mûres, un sixième de leur poids de framboises ; écrasez-les en y ajoutant une poignée de noyaux de cerises cassés. Versez le tout dans un bocal avec 2 litres d'eau-de-vie blanche. Faites infuser huit jours au soleil, en prenant la précaution de remuer de temps en temps.

Ensuite passez le liquide en y mêlant 7 à 800 grammes de sucre en morceaux. Remettez la liqueur dans le bocal pendant une huitaine de jours, remuez souvent. Après vous filtrerez au papier, mettez alors dans des bouteilles bien bouchées que vous tiendrez au soleil trois ou quatre semaines.

Ratafia stomachique. — Mettez 1 litre d'eau-de-vie à 22 degrés dans un bocal, avec 500 grammes de sucre en morceaux, ajoutez-y une orange et un citron entiers, exposez le bocal en le couvrant 20 jours au soleil.

Après ces 20 jours vous décanterez après avoir enlevé les fruits. Filtrez et mettez la liqueur en bouteilles en ayant soin de bien boucher.

Ratafia de pêches. — Cassez une cinquantaine de noyaux de pêches et mettez-en tout le produit dans un vase en grès avec 3 ou 4 grammes de cochenille en poudre.

Faites les macérer pendant 3 semaines dans 4 litres d'alcool à 50 degrés et ayez soin de bien boucher.

Au terme de la macération, passez et ajoutez pour chaque litre 2 litres de sirop clair à 30 degrés, filtrez.

Ratafia de coings. — Prenez de préférence des coings mûrs et bien odorants ; coupez-les en quatre et râpez-les sans retirer la peau exprimez cette pulpe pour en retirer le suc.

Ajoutez au suc obtenu la moitié d'eau-de-vie blanche

à 22 degrés, un peu de cannelle, de macis, et 50 grammes d'amandes amères. Mettez dans un bocal et faites macérer 6 semaines au soleil.

Au bout de ce laps de temps, ajoutez un sirop froid, à 30 degrés préparé avec 250 grammes de sucre, et filtrez.

On peut nuancer cette liqueur avec quelques gouttes de caramel, ce qui lui donne une jolie teinte.

Ratafia de framboises. — On mélange 600 grammes de jus de framboise et 100 grammes de jus de cerises; on fait fondre dans ce mélange 1 kilogramme de sucre et on y ajoute ensuite 2 litres d'eau-de-vie, On laisse reposer la liqueur, et, quand elle est bien claire on la met en bouteilles.

Ratafia de Grenoble. — On fait infuser dans 2 litres de bonne eau-de-vie 125 grammes d'amandes de cerises dépouillées de leur peau, 10 grammes de fleurs de pêcher, 2 grammes de cannelle et 10 ou 12 clous de girofle. D'un autre côté ou fait dissoudre 500 grammes de sucre dans 2 litres de suc de merises. Alors on réunit les deux mélanges et après avoir filtré la liqueur, on la met en bouteilles.

Liqueur de genièvre. — Pour deux litres d'eau-de-vie blanche mélangez la même quantité de sirop de sucre à 30 degrés. Ajoutez 100 grammes de baies de genièvre bien mûres et quelques clous de girofle. Faites macérer au soleil environ 40 jours dans un bocal et après avoir filtré au papier la liqueur mettez-le en bouteilles bien fermées.



BŒUF

Bœuf. — Le bœuf bouilli dans le pot-au-feu constitue, lorsqu'il est bien préparé, le lendemain, un bon mets de déjeuner. Parmi les différentes manières de le faire et de le servir chaud, nous citerons notamment le bœuf au gratin, le bœuf à la maître-d'hôtel, le bœuf en ragoût, en miroton, le bœuf à la poulette, le bœuf en hachis, le bœuf aux oignons dont nous avons donné la recette de chacun à l'article spécial; il y a encore différentes méthodes que nous recommandons pour employer le bœuf de desserte soit lorsqu'il a été bouilli en pot-au-feu, soit pour utiliser les restes de filet; aloyau, etc.

Bœuf en matelote. — Faites un roux léger, ajoutez du vin rouge et de l'eau chaude dans laquelle vous aurez mis gros comme une noisette d'extrait de viande Liebig délayé. Sel, poivre, bouquet garni, une douzaine de petits oignons; un morceau de sucre; laissez cuire un quart d'heure doucement et réchauffez vos tranches de bœuf à feu très doux.

Bœuf aux saucisses. — Avec la graisse rendue par des saucisses que vous aurez mises à la poêle, faites un roux auquel vous ajoutez persil, ciboule, ail hachés; faites chauffer les tranches de bœuf à feu doux après

les avoir mouillées de bouillon Liebig auquel vous ajoutez une cuillerée de vinaigre.

Bouilli en grillades. — Faites prendre une belle couleur à 125 grammes de lard de poitrine et quelques petites saucisses que vous avez fait aussi revenir à la poêle; ajoutez les tranches de bouilli, mouillez de quelques cuillerées d'eau additionnée d'un peu d'extrait de viande, laissez mijoter quelques instants, dégraissez s'il y a lieu et servez avec un filet de vinaigre

Bœuf à la poêle. — Coupez un oignon en deux par moitié en supprimant la tête et la queue, faites revenir à la poêle sans noircir, et après avoir coupé chaque moitié en lames minces. Ajoutez les morceaux de bœuf en ayant supprimé les os, peaux et nerfs, chauffez très doucement en faisant sauter les tranches.

Au moment de servir, ajoutez, dans le jus, une petite quantité de Liebig prise sur la pointe d'un couteau et après l'avoir délayé, un filet de vinaigre.

Pour plus d'économie, on peut substituer la graisse au beurre.

Cervelle de bœuf. — La meilleure, et pour ainsi dire la seule manière de tirer parti des restes d'une cervelle, est de la faire chauffer dans du bouillon Liebig, de la bien égoutter, de la tremper dans de la pâte à frire et de la jeter dans une bonne friture.

Langue de bœuf. — Les restes d'une langue de bœuf peuvent se servir exactement comme ceux du bœuf bouilli lorsqu'elle a été comme celui-ci mise en pot-au-feu. Si la langue a été accommodée d'une autre façon, on choisira la sauce qui s'approprie le mieux à la première manière dont elle a été cuite.

Filet aux champignons. — Faites cuire des champignons dans du beurre auquel vous ajoutez une cuillerée de farine, un peu de jus ou de bouillon Liebig. Lorsque les champignons sont cuits, mettez réchauffer dans cette sauce les tranches de filet, disposez-les pour les servir avec les champignons autour, versez dessus la sauce à laquelle vous ajoutez un filet de citron. Si, avant de retirer du feu, vous mettez dans la

sauce un petit verre d'eau-de-vie à défaut de madère; celle-ci n'en sera que meilleure.

Filet de bœuf aux croûtons. — S'il vous reste du filet ou de l'aloyau cuit à la broche, coupez-le en petites tranches que vous faites réchauffer à feu très doux dans du jus ou du bouillon de Liebig.

Faites frire des croûtons dans du beurre en les coupant de même dimension que les tranches de filet et garnissez-en un plat en alternant filet et croûtons.

Maniez un bon morceau de beurre, avec gros comme une noisette de Liebig, ajoutez-y du persil haché fin, quelques gouttes de citron et servez. On peut aussi garnir le fond avec des câpres et des cornichons hachés.

Filet et aloyau. — On réchauffe les restes de ces viandes rôties ou grillées en les coupant en tranches assez épaisses et en les mettant sur le gril en papillotes bien graissées, c'est-à-dire enveloppées de papier.

On doit avoir soin qu'elles ne subissent pas une seconde cuisson qui durcirait la viande. Servez sur un plat chauffé, sur lequel vous aurez mis un bon morceau de beurre manié de fines herbes et de Liebig (qui remplacera le jus de la viande ne s'y trouvant plus) et ajoutez si vous voulez quelques gouttes de vinaigre ou de citron.

Si les morceaux qui restent sont assez volumineux on peut les remettre à la broche devant un feu très doux et enveloppés également de papier beurré en les servant sur la même sauce que ci-dessus.

Les mêmes restes, petits, taillés en émincés peuvent être réchauffés dans du bouillon de Liebig, être servis sur une sauce tomates, une purée de pommes de terre, de haricots, de la chicorée au gras, etc.

Croquettes de veau. — Les petits restes de veau peuvent très bien être employés pour ce plat, qui est excellent et facile à faire, mettez dans une casserole du beurre manié de farine que vous tournez sans laisser roussir, ajoutez champignons, persil haché, sel, poivre, un demi-verre de crème et un verre de bon bouillon Liebig, un peu de jus de cuisson de la veille si vous en avez. Laissez cuire. Lorsque la sauce est faite et assez

consistante, mêlez-y tous les restes de veau gras et maigre que vous coupez en dés; laissez refroidir et formez avec ce mélange des croquettes ou boulettes que vous parez et trempez dans un blanc d'œuf fouetté auquel vous ajouterez le jaune. Parez à nouveau et faites frire de belle couleur.

Foie de veau. — Sil reste du foie de veau cuit à la broche on le réchauffe de la manière suivante :

Mettez dans une poêle un bon morceau de beurre avec persil, ciboule hachés fin, ajoutez une bonne cuillerée de farine, mouillez avec du Liebig délayé, un demi-verre de vin, sel, poivre, épices. Faites cuire quelques minutes et servez en ajoutant deux cuillerées d'eau-de-vie à la sauce.

Rognon de veau. — Un petit reste de rognon de veau est très agréablement utilisé en le faisant servir dans une omelette après avoir été coupé avant son mélange avec les œufs en petites parties très minces.

Quasi de veau à la pèlerine. — S'il reste un morceau de fricandeau lardé, faites-le jaunir dans l'huile d'olives à feu vif juste le temps de le saisir.

Faites glacer de gros oignons dans du beurre et du sucre et lorsqu'ils ont pris une belle couleur de caramel ajoutez une demi-cuillerée à café de Liebig délayé dans un quart de verre d'eau et un verre de vin rouge, des champignons, une feuille de laurier, sel, poivre et laissez doucement mijoter. Lorsque champignons et oignons sont cuits, dégraissez et liez la sauce avec un peu de fécule. Couvrez la viande de cette espèce de glace et servez en entourant de champignons et oignons après avoir passé la cuisson.

Veau. — Ordinairement on mange froid ce qui reste d'un morceau de veau et c'est le goût du plus grand nombre de personnes; cependant si on veut en faire un plat chaud, on peut mettre dans une casserole un bon morceau de beurre, puis le veau en le chauffant doucement dessus et dessous.

Lorsqu'il est réchauffé jusque dans l'intérieur, on ajoute au beurre un peu de jus ou mieux quelques cuillerées d'eau chaude additionnée de Liebig ; faites

doucement cuire quelques minutes et versez sur le veau.

Veau en friture. — De même que pour les restes de volaille, ceux de veau peuvent être utilisés pour la friture.

Mouton. — De toutes les viandes, c'est le mouton le plus difficile à réchauffer en raison de la facilité avec laquelle il durcit. On doit toujours éviter, quelles que soient les préparations qu'on lui fait subir le lendemain, de le laisser bouillir. Pour la gigot le meilleur moyen est de le servir en émincés dont nous avons donné la recette à l'article spécial.

Mouton en hochepot. — Faites prendre légèrement couleur à vos restes de mouton et les mélangeant dans une casserole avec 125 grammes de lard de poitrine auquel vous avez mélangé un peu de beurre.

Retirez le tout, faites dans cette graisse un roux auquel vous ajoutez du Liebig délayé la valeur d'un verre, sel, poivre, bouquet et ail.

Mettez dans une poêle pour les passer au beurre des navets, pommes de terre et carottes. Lorsqu'ils ont pris une belle couleur, mettez-les dans le roux pour achever de cuire, dégraissez s'il en est besoin et après avoir passé votre sauce mettez-y chauffer un instant les restes de mouton que vous avez à employer et que vous avez préalablement fait revenir avec le lard.

Cochon. — Tous les restes de viande de porc se servent froids avec une sauce également froide soit mayonnaise, ravigote, etc.

Si on tient à avoir un plat chaud, il faut alors faire chauffer la viande dans une sauce piquante dont nous avons donné la recette à sa place.

Oie. — S'il reste de l'oie de beaux morceaux on en réchauffe les membres en les trempant dans la graisse de la cuisson ou beurre et on les met après les avoir parés et enfermés dans un papier beurré à feu doux sur le gril.

Ils peuvent alors être présentés avec une sauce composée de beurre manié de fines herbes et de Liebig sur laquelle on place les restes de l'oie. Ou encore, sur une purée d'oignons ou d'autres légumes.

L'oie se met également en salmis avec la recette que nous avons indiquée.

Volaille. — Les restes de volaille se traitent à peu près de même que ceux de veau ; on peut les mettre, selon que nous en avons donné la recette, soit en blanquette, en friture, en croquettes, salade, etc...

Marinade de poulet. — Prenez du poulet de desserte, coupez-le en morceaux que vous faites mariner avec de l'huile pendant quelques heures, ajoutez jus de citron, oignons coupés en rouelles, laurier, thym, persil, poivre et sel. Retournez les morceaux afin qu'ils s'imprègnent bien ; égouttez, puis passez-les dans une pâte à frire, plongez-les dans la friture chaude. Lorsqu'ils sont de belle couleur, égouttez et servez dans un plat chaud entouré de persil frit.

Poule en fricassée. — Lorsqu'une poule a été mise en pot-au-feu ou cuite au riz, on peut en remettre les restes en fricassée comme nous l'avons décrit à l'article poulet.

Vous pouvez également la resservir avec des petits oignons en les faisant revenir dans du beurre et en les saupoudrant de sucre. Puis après avoir fait roussir du lard coupé en dés et mouillé de bouillon Liebig auquel vous ajoutez les oignons que vous avez préparés, vous mettez dans cette sauce les restes de la poule, laissez-les mijoter et servez en mélangeant des ronds de citron aux morceaux de viande en entremêlant les oignons. Arrosez de la cuisson.

Casserole de riz pour arranger les restes de volailles. — Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz dans une petite marmite avec du bouillon additionné de Liebig et du lard fondu. Quand il est cuit, bien épais et très gras, prenez un plat que vous puissiez servir sur la table, en cuivre, en argent ou en faïence allant au feu. Garnissez-le bien de votre riz à quelques lignes d'épaisseur.

Mettez alors votre viande que vous avez coupée mince et couvrez-la par-dessus avec du riz, de façon à la faire complètement disparaître. Unissez bien votre riz. Mettez votre plat sur de la cendre chaude,

recouvrez-le d'un four de campagne avec un bon feu dessus. Vous le laisserez ainsi jusqu'à ce que votre riz ait pris une couleur bien dorée.

Avant de servir, penchez le plat pour ôter la graisse qu'il pourrait y avoir et servez à sec.



Chevreuil. — Le chevreuil, soit l'épaule, soit le cuissot, ne peut être resservi le lendemain qu'en salmis ou en émincés. On peut également l'accommoder avec une sauce aux champignons.

Lièvre. — Un lièvre mis en civet ne peut être réchauffé que tel. Si, au contraire le rable du lièvre a été mis à la broche, ce qui en reste peut être le lendemain préparé en salmis ou avec une sauce aux champignons.

Lapin. — Les restes d'un lapin peuvent se servir en hachis. On dégage les chairs des os et on prépare comme tous autres hachis. On peut aussi les désosser, les faire mariner et en faire une farce avec de la mie de pain, poivre, sel, ciboules et champignons hachés. Coupez cette pâte par parties et enveloppez chacune d'une barde de lard. Faites-en des papillotes que vous mettez sur le gril à feu très doux.

On peut servir avec le lapin et avec une sauce piquante dans la saucière.

Perdrix, bécasses, bécassines, etc. — Si ces oiseaux ont été mis à la broche on en réchauffe les restes dans un bon salmis et on ne mettra les parties de ce gibier que juste le temps nécessaire pour les chauffer dans la sauce. On met sous chaque morceau un bon croûton frit.

Les perdreaux s'accommodent encore de la façon suivante :

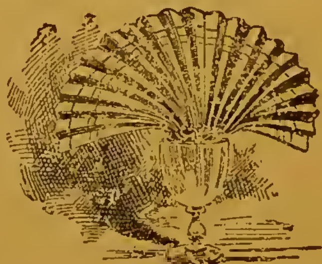
En prenant un plat qui va au feu, mettez dedans un morceau de beurre manié de chapelure, persil, échalote, ciboules hachés, sel, poivre, laissez légèrement rissoler. Ajoutez les morceaux de perdreaux que vous avez fait réchauffer dans un bouillon de Liebig, laissez réduire doucement, ajoutez une cuillerée de vinaigre, un peu de chapelure, feu dessus et dessous quelques instants et servez.

Poissons. — Peu de variétés de préparations dans la manière de resservir les poissons.

En général on les mange froids avec une sauce verte mayonnaise, ravigote, aux câpres, etc. Ceci s'applique au saumon, barbue, turbot, truite, brochet, etc. Quant aux poissons charnus, qu'on peut désosser, dont les arêtes sont très fines, on en fait des croquettes en pilant leur chair dans un mortier avec du lard haché, de la graisse de rognon, du Liebig et on en forme des boulettes que l'on passe aux blancs d'œufs battus, et qu'on jette ensuite dans la friture en les servant après sur une serviette avec du persil frit.

L'ART DE PLIER LES SERVIETTES

L'éventail. — La serviette étendue sur la longueur



et repliée en deux, toujours dans la longueur, ne doit pas avoir plus de 30 centimètres de largeur.

Faites alors de petits plis d'un centimètre et demi que vous repliez sur eux-mêmes jusqu'à la fin de la serviette. Pincez ensuite le bas de la serviette; mettez-la dans un verre à pied et étalez-la en éventail.

L'artichaut. — Chacun sait faire une cocotte en papier : pour faire l'artichaut avec une serviette on suit exactement la même marche, seulement en pliant autant qu'on le peut afin d'obtenir le plus de feuilles possible. On prend alors le côté qui donne le plus de feuilles et on relève l'extrémité des pointes qui se trouvent en dehors. On pince fortement ces pointes avec les doigts en leur donnant autant que possible la forme des feuilles et l'ensemble d'un artichaut.

On opère de même pour les feuilles de l'intérieur et l'artichaut se trouve fait.

On ménage généralement une petite place au milieu pour y mettre un petit pain.

Le bateau. — Votre serviette une fois dépliée et repliée en deux sur une longueur d'environ 40 centimètres; repliez le 2 sur le 1 et le 3 de même sur le 1 :



retournez-la alors sur son autre face et pliez le 6 sur le 4 et le 5 sur le 4 Pliez ensuite la serviette en deux par le milieu et le bateau est fait.

Le bonnet chinois. — Le bonnet chinois offre dans sa construction beaucoup d'analogie avec *le cœur*,

Votre serviette étant dépliée et repliée comme il est dit au *cœur*, rabattez les nos 2 et 3 sur le no 1 : retournez votre serviette sur son autre face; saisissez alors les nos 5 et 6 entre les deux premiers doigts de chaque main,

retournez vos mains en serrant la serviette très fort et le bonnet chinois sera fait.

Le cœur. — Dépliez la serviette dans la longueur et repliez-la en deux sur une longueur d'environ 40 centimètres. Elle offre alors l'aspect de la partie supérieure de la figure. Rabattez alors le n° 2 sur le n° 1 et ensuite le n° 3 sur le n° 1 : retournez ensuite la serviette sur son autre face; rabattez le n° 5 sur le n° 4; prenez le n° 6, faites-le entrer en tournant dans le pli du n° 5 et le cœur se trouvera fait.

Le bonnet d'évêque. — Notre figure montre les trois phases successives par lesquelles doit passer la serviette dans cette opération.

Dépliez votre serviette dans toute sa longueur et repliez-la sur une longueur de 45 à 50 centimètres suivant les dimensions et comme l'indique la première partie de notre figure. Rabattez le n° 3 sur le n° 2 et le n° 4 sur le n° 1 : retournez votre serviette sur son autre face, en laissant tomber les deux pointes, comme l'indique la deuxième partie de notre figure; pliez alors le 5 sur le 6; rabattez la pointe n° 4, retournez la face de votre serviette, et prenez la pointe n° 7 que vous glissez dans le pli n° 1. Le bonnet d'évêque sera fait et aura l'asoect ci-contre.

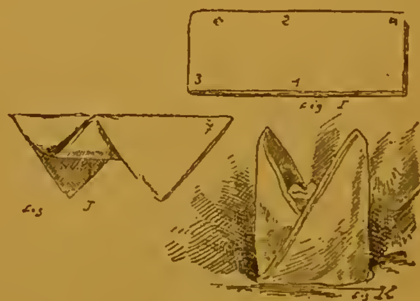


TABLE DES MATIÈRES

1898. — Corbeil. Imprimerie Crété.



